

MOD. FLG202X
MOD. FLG202N
MOD. FLG202W
MOD. FLG203X

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
PER FORNI A GAS DA INCASSO

USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
FOR BUIL-IN GAS OVENS

Инструкция по эксплуатации и техническому обслуживанию
встраиваемых духовок.

INSTRUKCJE UŻYTKOWANIA I KONSERWACJI
DLA PIEKARNIKÓW GAZOWYCH DO ZABUDOWY

HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ
BEÉPÍTHETŐ GÁZSÜTŐKHÖZ

D

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.
Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.
Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.
Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB

This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
The symbol on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.
Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.
For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.
Le symbole présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.
Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation.
Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL

Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).
Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.
Het symbool op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.
Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking.
Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E

Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE).
La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.
El símbolo en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos.
Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos.
Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE).
Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.
O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico.
Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios.
Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
Il simbolo sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.
Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.
Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

GR

Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΕ σχετικά με Απορριπτόμενα ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά εξαρτήματα (WEEE).
Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό απορρίπτεται σωστά, θα βοηθήσετε στην πρόληψη πιθανά αρνητικών επιπτώσεων για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν να δημιουργηθούν από τον ακατάλληλο χειρισμό αυτού του προϊόντος ως απόρριμμα.
Το σύμβολο πάνω στο προϊόν, ή στα έγγραφα που συνοδεύουν το προϊόν, υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να θεωρηθεί οικιακό απόρριμμα. Αντί γι αυτό θα πρέπει να παραδοθεί στο κατάλληλο σημείο περισυλλογής για την ανακύκλωση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών εξαρτημάτων.
Διαλύστε το τηρώντας την τοπική νομοθεσία για τη διάθεση των απορριμμάτων.
Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την περισυλλογή και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με το αρμόδιο γραφείο της τοπικής σας αυτοδιοίκησης, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή το κατάστημα όπου αγοράσατε αυτό το προϊόν.

S

Denna produkt är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE).
Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.
Symbolen på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.
Produkten måste kasseras enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.
För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades.

N Dette apparatet er merket i samsvar med EU-direktiv 2002/96/EC om avhending av elektrisk og elektronisk utstyr (Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE).
Forsikre deg om at dette produktet blir avhendet på korrekt vis, slik at det ikke kan utgjøre noen helse- eller miljørisiko.

Symbolet på produktet eller på dokumentene som følger med det, viser at dette produktet ikke må behandles som husholdningsavfall. Lever det til et autorisert mottak for resirkulering av elektrisk og elektronisk utstyr.
Avhending må skje iht. de lokale renovasjonsforskriftene.
For nærmere informasjon om håndtering, kassering og resirkulering av dette produktet, kontakt kommunen, renovasjonsvesenet eller forretningen der du anskaffet det.

DK Dette produkt er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).
Ved at sikre, at dette produkt bliver skrottet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

Symbolet på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.
Det skal skrottes i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.
For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationsselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt.

FIN Tämä laite on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti.
Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

Symboli tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.
Laitteen käytöstäpoiston suhteen on noudatettava paikallisia jätehuoltomääräyksiä
Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätehuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin.

PL Niniejsze urządzenie posiada oznaczenia zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/EC w sprawie zużytego sprzętu elektrycznego i elektronicznego (WEEE).
Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, które mogłoby zaistnieć w przypadku niewłaściwej utylizacji urządzenia.

Symbol umieszczony na produkcie lub na dołączonych do niego dokumentach oznacza, że niniejszy produkt nie jest klasyfikowany jako odpad z gospodarstwa domowego.
Urządzenie, w celu jego złomowania, należy zdać w odpowiednim punkcie utylizacji odpadów w celu recyklingu komponentów elektrycznych i elektronicznych.
Urządzenie należy złomować zgodnie z lokalnymi przepisami dot. utylizacji odpadów.
Dodatkowe informacje na temat utylizacji, złomowania i recyklingu opisywanego urządzenia można uzyskać w lokalnym urzędzie miasta, w miejskim przedsiębiorstwie utylizacji odpadów lub w sklepie, w którym produkt został zakupiony.

CZ Tento spotřebič je označený v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, ke kterým by nevhodnou likvidací tohoto výrobku mohlo dojít.

Symbol na výrobku nebo na dokumentech přiložených k výrobku udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu. Spotřebič je nutné odvézt do sběrného místa pro recyklaci elektrického a elektronického zařízení.
Likvidace musí být provedena v souladu s místními předpisy o ochraně životního prostředí, které se týkají likvidace odpadu.
Podrobnější informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci tohoto výrobku zjistíte u příslušného místního úřadu, služby pro likvidaci domovního odpadu nebo v obchodě, kde jste výrobek zakoupili.

SK Tento spotrebič je označený v súlade s Európskou smernicou 2002/96/ES o likvidácii elektrických a elektronických zariadení (WEEE).
Zabezpečením, že tento výrobok bude zlikvidovaný správnym spôsobom, pomôžete predchádzat' potenciálnym negatívnym dopadom na životné prostredie a ľudské zdravie, ktoré by sa v inom prípade mohli vyskytnút' pri nevhodnom zaobchádzaní pri likvidácii tohto výrobku.

Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s týmto výrobkom sa nesmie zaobchádzat' ako s domovým odpadom. Naopak, treba ho odovzdat' v zbernom stredisku na recykláciu elektrických alebo elektronických zariadení.
Likvidácia musí byt' vykonaná v súlade s predpismi na ochranu životného prostredia pre likvidáciu odpadov.
Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, regenerácii a recyklácii tohto výrobku si vyžiadajte na Vašom miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste výrobok kúpili.

H A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
A terméken vagy a termékhez mellékelt dokumentumokon feltüntetett

jelzés arra utal, hogy ez a termék nem kezelhető háztartási hulladékként. Ehelyett a terméket a villamos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző telephelyek valamelyikén kell leadni.
Kiselejtezéskor a hulladékeltávolításra vonatkozó helyi környezetvédelmi előírások szerint kell eljárni.
A termék kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a lakóhelye szerinti polgármesteri hivatalhoz, a háztartási hulladékok kezelését végző társasághoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a terméket vásárolta.

RUS Данное изделие промаркировано в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
Обеспечив правильную утилизацию данного изделия, Вы поможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае.

Символ на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами Вместо этого, его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации.
Сдача на слом должна производиться в соответствии с местными правилами по утилизации отходов.
За более подробной информацией о правилах обращения с такими изделиями, их утилизации и переработки обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

BG Този уред е маркиран в съответствие с Европейска директива 2002/96/ЕО "Електрическо и електронно оборудване за отпадъци" (WEEE).
Като се погрижите това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последствия за околната среда и здравето на хората, което в противен случай може да бъде предизвикано от неправилно изхвърляне на това изделие.

Символът върху изделието или върху документите, приложени към изделието, показва, че това изделие не бива да се третира като битови отпадъци. Вместо това, то трябва да се предава в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.
При изхвърлянето му спазвайте местните норми за изхвърляне на отпадъци.
За по-подробна информация за третирането, възстановяването и рециклирането на това изделие се обърнете към вашата местна градска управа, към вашата служба за изхвърляне на битови отпадъци или към магазина, откъдето сте закупили изделието.

RO Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE referitoare la Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic (WEEE).
Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiţi la prevenirea potenţialelor consecinţe negative asupra mediului înconjurător şi sănătăţii persoanelor, consecinţe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.

Simbolul de pe produs, sau de pe documentele care însoţesc produsul, indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deşeurile menajere. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentului electric şi electronic.
Aruncarea la gunoi a aparatului trebuie făcută în conformitate cu normele locale pentru eliminarea deşeurilor.
Pentru informaţii mai detaliate privind eliminarea, valorificarea şi reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactaţi administraţia locală, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde aţi cumpărat produsul.

INDICE **Pagina**

Istruzioni per l’utente

Vi ringraziamo per la scelta di uno dei nostri prodotti e speriamo che otteniate da questo elettrodomestico le migliori prestazioni.

Pertanto Vi invitiamo a seguire attentamente le istruzioni ed i suggerimenti di questo manuale per un corretto utilizzo dei nostri prodotti.

La Casa Produttrice declina ogni responsabilità per danni alle persone ed agli oggetti, dovuti ad una cattiva od impropria installazione dell’apparecchio stesso.

La casa Produttrice si riserva il diritto di apportare ai propri prodotti modifiche che si ritenessero necessarie ed utili, senza alcun preavviso.

Prima di usare il forno per la prima volta

Dopo aver sballato il forno, averlo incassato nel mobile ed avere estratto gli accessori (leccarde e griglie) è opportuno riscaldarlo alla massima temperatura per una durata di circa 20 minuti in modo da eliminare eventuali residui oleosi dovuti alla lavorazione che potrebbero causare sgradevoli odori durante la cottura. Durante questa fase ventilare l’ambiente. Risciacquare leccarde e griglie con detersivo per stoviglie.

IMPORTANTE: durante l’uso del forno l’apparecchio è sottoposto ad un sensibile riscaldamento del frontale e del vetro esterno della porta. Si raccomanda perciò di tenere lontano i bambini che potrebbero servirsi dell’apparecchio per i propri giochi.

Durante i primi minuti di funzionamento del forno è possibile riscontrare sul frontale un’eventuale formazione di condensa che non compromette il funzionamento dell’apparecchiatura.

Caratteristiche tecniche

Questo apparecchio è conforme alla circolare CEE relativa alla limitazione dei disturbi radioelettrici. Questo apparecchio nelle parti destinate a venire a contatto con sostanze alimentari è conforme a D.E. 89/109/CEE.

Dimensioni:

Altezza: 591 mm
Larghezza: 597 mm
Profondità: 445 mm

Volume: 58 L

Tensione d'alimentazione: 220/230V a.c. - 50/60hz

TABELLA INIETTORI Dest. UK/IT/RU CATEGORIA II2H3+

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Regolazione aria	By-pass marcatura (100/mm)	Iniettore marcatura (100/mm)	Portata termica nominale (kW)	Consumo nominale	Aria necessaria alla combustione m³/h	Portata termica nominale ridotta (kW)	Pressione del gas (mbar)			**Potenza elettrica grill** (230V 50Hz)
									min.	nominale	max	
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Butano) **G30**	Forno	Aperta	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	20	28-30	35	1900 W
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Propano) **G31**	Forno	Aperta	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	37	45	1900 W
GAS NATURALE (Metano) **G20**	Forno	Aperta	48 regolato	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W

TABELLA INIETTORI Dest. PL CATEGORIA II2ELwLs3B/P

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Regolazione aria	By-pass marcatura (100/mm)	Iniettore marcatura (100/mm)	Portata termica nominale (kW)	Consumo nominale	Aria necessaria alla combustione m³/h	Portata termica nominale ridotta (kW)	Pressione del gas (mbar)			**Potenza elettrica grill** (230V 50Hz)
									min.	nominale	max	
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Butano) **G30**	Forno	Aperta	48	75	2,70	196 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Propano) **G31**	Forno	Aperta	48	75	2,70	193 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
GAS NATURALE (Metano) **G20**	Forno	Aperta	48 regolato	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W
GAS **GZ350**	Forno	Aperta	48 regolato	148	2,70	357 l/h	5,4	0,80	10	13	16	1900 W
GAS **GZ410**	Forno	Aperta	48 regolato	125	2,70	310 l/h	5,4	0,80	16	20	25	1900 W

TABELLA INIETTORI Dest. HU CATEGORIA II2HS3B/P

Tipo di gas utilizzato	Tipo di bruciatore	Regolazione aria	By-pass marcatura (100/mm)	Iniettore marcatura (100/mm)	Portata termica nominale (kW)	Consumo nominale	Aria necessaria alla combustione m^3/h	Portata termica nominale ridotta (kW)	Pressione del gas (mbar)			**Potenza elettrica grill** (230V 50Hz)
									min.	nominale	max	
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Butano) **G30**	Forno	Aperta	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
GAS DI PETROLIO LIQUEFATTO (Propano) **G31**	Forno	Aperta	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
GAS NATURALE (Metano) **G20**	Forno	Aperta	48 regolato	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W
GAS **G25.1**	Forno	Aperta	48 regolato	121	2,70	299 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W

INSTALLAZIONE

ATTENZIONE: Questo apparecchio può essere installato e funzionare solo in locali permanentemente ventilati secondo UNI 7129/UNI 7131.
IMPORTANTE:
L' installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore da personale professionalmente qualificato. Qualsiasi manutenzione deve essere eseguita con l' apparecchio elettricamente disinserito e rubinetto del gas dell impianto chiuso.
L ' installazione deve essere effettuata in conformità alle norme in vigore nei paesi di destinazione.
Riferimento norma italiana:
Norme UNI-CIG 7129 installazione a gas di rete ad uso domestico
Norme UNI-CIG 7131 installazione a gas G.P.L. ad uso domestico.

Collegamento gas

Per il collegamento dell apparecchio alla rete del gas o bombola, utilizzare il tubo metallico rigido di rame o di acciaio con relativi raccordi conforme alla norma UNI-CIG 7129 oppure il tubo flessibile in inox con parete continua conforme alla norma UNI-CIG 9891. I regolatori di pressione da utilizzare devono essere conformi alla norma UNI-CIG 7432.

Collegamento elettrico

Il collegamento elettrico deve essere effettuato da un tecnico qualificato secondo le istruzioni del produttore e in conformità alle norme locali in vigore.
Accertarsi che il voltaggio corrisponda a quello indicato sulla targhetta dati tecnici posta su uno dei bordi laterali della cavità visibile a porta aperta. Nel caso in cui la spina non sia facilmente accessibile l installatore deve provvedere un interruttore omnipolare con distanza di apertura dei contatti uguale o superiore a 3 mm.
L ' apparecchio viene fornito di cavo senza spina. La spina da usarsi deve essere del tipo normalizzato tenendo conto che:
giallo - verde = terra
blu = neutro
marrone = fase.
La messa a terra dell apparecchio è obbligatoria a termine di legge. Non usare prese multiple o prolunghe.

Istruzioni per l'installatore

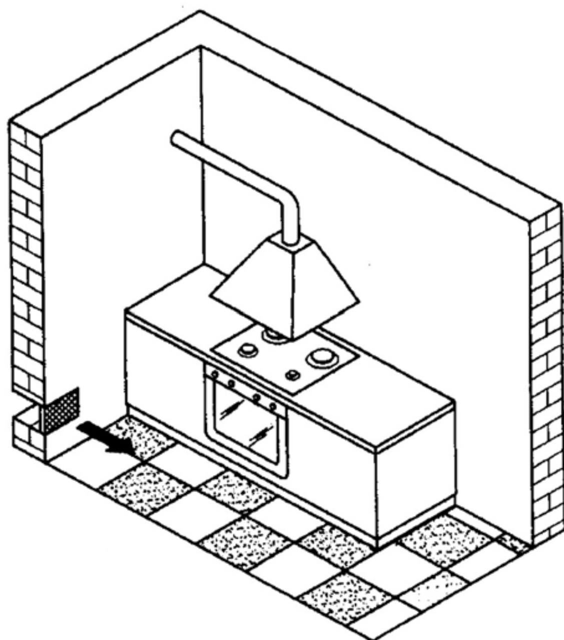
L'installazione è a carico dell'acquirente e gli eventuali interventi richiesti alla ditta costruttrice che dipendono da un'errata installazione non saranno compresi nella garanzia. È importante che tutte le operazioni relative all'installazione e alla regolazione vengano eseguite da personale qualificato, con precisi requisiti tecnico professionali, il quale al termine dei lavori è tenuto a rilasciare una dichiarazione di conformità del lavoro compiuto. Lo stesso dovrà ritenersi responsabile per eventuali danni a cose o persone causati da allacciamenti non conformi alla norme in vigore nel paese di destinazione.

Locale di installazione (fig. 1)

Per il buon funzionamento dell' apparecchio a gas, è indispensabile che nel locale possa affluire, in modo naturale, attraverso aperture praticate su pareti esterne, l'aria necessaria alla combustione del gas. Queste aperture devono avere una sezione libera di passaggio di almeno 100 cm^2 (possono essere realizzate una o più aperture).

Lo scarico dei prodotti della combustione deve avvenire attraverso cappe collegate a canne fumarie o direttamente all'esterno. In caso non sia possibile installare la cappa è necessario l'impiego di un elettroventilatore applicato alla parete esterna o alla finestra dell'ambiente purchè esistano nel locale le aperture per l'entrata di aria secondo le norme vigenti. Questo elettroventilatore deve avere una portata tale da garantire, per un ambiente cucina, un ricambio orario d'aria di 3-5 volte il suo volume.

Fig. 1



Installazione del forno nel mobile

È importante che tutte le operazioni relative all’installazione dell’apparecchio vengano eseguite da personale qualificato.
L’apparecchio può essere inserito sotto il piano di lavoro o a colonna.
In entrambi i casi rispettare le dimensioni indicate come da fig. 2.2 .
Dopo aver sballato il forno, per poter effettuare il collegamento, appoggiatelo sulla base senza danneggiarlo.
Non sollevare il forno prendendolo dalla maniglia, ma afferrandolo ai lati.
Non sollevare il forno per la rampa gas.
Verificare che l’apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto.
I mobili in contatto con il forno devono essere resistenti al calore (min. 100°C).
Alloggiare il forno nella cavità del mobile, sollevandolo ai lati e facendo attenzione a non intrappolare il cavo di alimentazione.
Fare attenzione che le pareti laterali del mobile non tocchino i bordi anteriori del forno.
Il fissaggio del forno al mobile si effettua con 4 viti a legno “A” nei fori posti sulla cornice perimetrale (fig. 2.1).
Fare attenzione a non usare la porta come leva per l’installazione del forno.
Non esercitare pressioni eccessive sulla porta del forno quando è aperta.
Attenzione: non ostruire aperture o fessure di raffreddamento o di fuoriuscita combusti.

Fig. 2.1

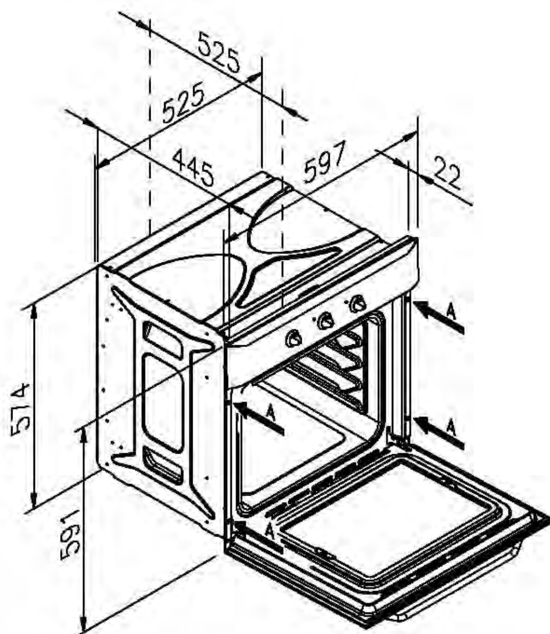


Fig. 2.2

50 Min
600. Min
550 min.
90
556 - 560
min. 5 mm
550 min.
90
600 Min.
556-560
30 mm
30 mm

COLLEGAMENTO ALL’ALIMENTAZIONE A GAS

L’impianto di alimentazione deve essere conforme alle norme locali in vigore nel paese di destinazione. Il tipo di gas per il quale è stato regolato il forno è indicato sulla targhetta matricola posta su uno dei bordi laterali della cavità (visibile a porta aperta) e sull’imballo. Prima di effettuare il collegamento, adattare il forno al tipo di gas dell’abitazione. Il collegamento tra il raccordo del gas, della rampa e il tubo, può essere effettuato in uno dei seguenti modi (vedi disegno fig.3):

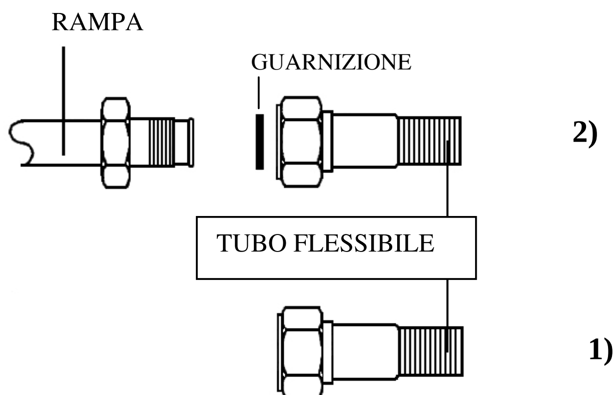
1) Con attacco senza guarnizioni di tenuta (l’attacco del forno è conico: ISO R 7)
2) Interponendo la guarnizione di tenuta fornita

Attenzione: ad operazione ultimata, controllare che non vi siano perdite di gas. Controllare che non ci siano fughe di gas con acqua e sapone o liquidi adatti allo scopo.

NON USARE FIAMME PER LA RICERCA DI FUGHE DI GAS.

Avvertenza: l’uso di tubo flessibile in gomma fissato sul porta-gomma è vietato perché non ispezionabile.

Fig. 3



Adattamento al gas di utilizzo

E’ possibile utilizzare altri tipi di gas, adattando la regolazione del bruciatore come segue:

1) accertarsi che il forno non sia collegato alla rete elettrica.
2) Aprire completamente la porta del forno.
3) Estrarre la suola del forno dopo aver tolto le viti di fissaggio (fig. 4).
4) Sfilare il bruciatore svitando la vite.
5) Svitare l’iniettore e sostituirlo secondo la tabella iniettori riportata nella scheda separata. Rimontare il bruciatore e la suola del forno, procedendo in senso inverso.

Regolazione della fiamma (se presente) - (fig. 5 e 6)

Per regolare la fiamma, procedere come segue:
allentare la vite C e ruotare la ghiera D in posizione **N** per il gas metano o naturale, e in posizione **GPL** per il gas in bombola, facendo coincidere l’indice mobile sulla ghiera con l’indice fisso sul bruciatore. Si ottiene in tal modo una fiamma regolare.

Fig. 4

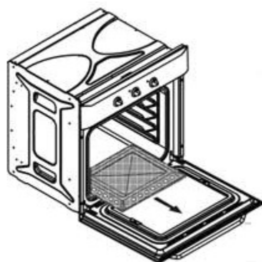


Fig. 5

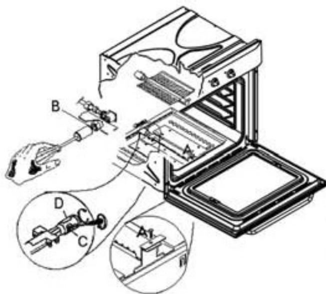
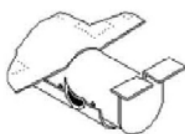
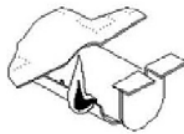


Fig. 6







ECCESSO D’ARIA **FIAMMA REGOLARE** **MANCANZA D’ARIA**

Regolazione del minimo (fig. 7a-7b)

Il termostato del forno è dotato di un by-pass per il minimo; cambiando il tipo di gas bisogna adattare la regolazione nel seguente modo:

- Togliere la manopola termostato;
- Se il frontalino è in vetro, rimuoverlo svitando le due ghiere di fissaggio poste al di sotto delle altre due manopole (fig. 7a);
- Se il cruscotto è in metallo,la regolazione può essere fatta attraverso l'apertura posta sul lato sinistro dell'alloggiamento della manopola del termostato (fig. 7b);
- Accendere il forno e lasciarlo funzionare al massimo con porta chiusa per almeno 30 minuti;
- Portare la manopola del termostato forno al minimo e regolare il by-pass al minimo, in modo da ottenere una fiamma ridotta ma stabilizzata. Eseguire questa operazione con la porta del forno chiusa;
- Agire con cacciavite ad intaglio sulla vite by-pass. E' sufficiente svitare il by-pass di alcuni giri per regolare il minimo, passando dal gas liquido al gas metano;

fig. 7a

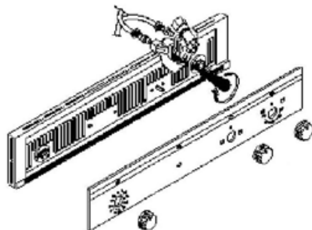
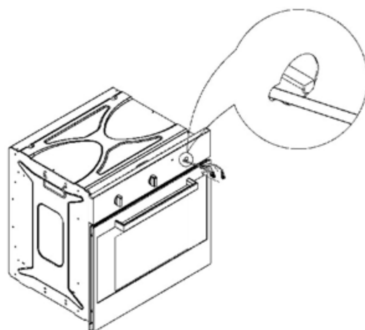


fig. 7b



IMPORTANTE: dopo aver regolato il bruciatore, controllare che ci sia il mantenimento della fiamma al minimo, provando ad aprire e chiudere la porta del forno. In caso di spegnimento adattare la regolazione del by-pass.
Per il funzionamento con G30/G31 la vite di regolazione del by-pass deve essere avvitata a fondo.

Terminate le operazioni (sostituzione iniettore, regolazione aria e minimo), spegnere il forno, applicare la nuova targhetta dati (indicante il gas di utilizzo) in sostituzione della precedente.

Utilizzazione ed accensione del forno

UTILIZZO: il bruciatore forno è dotato di una valvola di sicurezza che blocca l'erogazione del gas nei casi seguenti:

- Se accidentalmente viene ruotata la manopola del termostato con l'immediata erogazione di gas al bruciatore forno.

- Nel caso di spegnimento accidentale della fiamma del bruciatore.

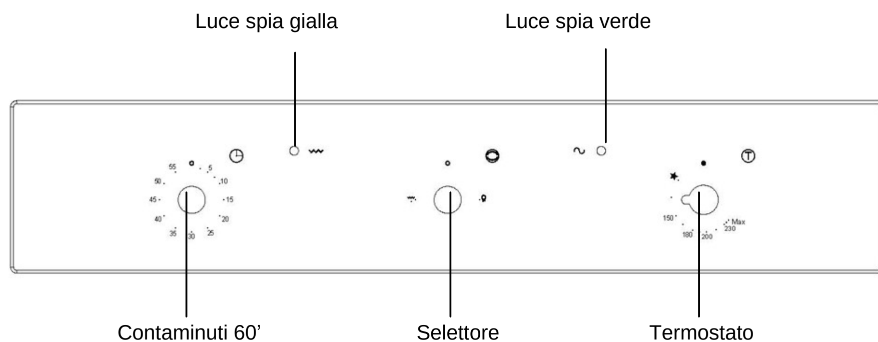
- Nel caso di mancata erogazione di gas di rete.

Per evitare lo spegnimento del bruciatore durante la regolazione del forno dalla massima alla minima temperatura, il termostato è stato dotato di un arresto.
Per spegnere il bruciatore dalla posizione di minimo, basterà quindi premere leggermente la manopola e ruotarla fino a far coincidere l'indice della manopola con l'indice fisso sul frontale.

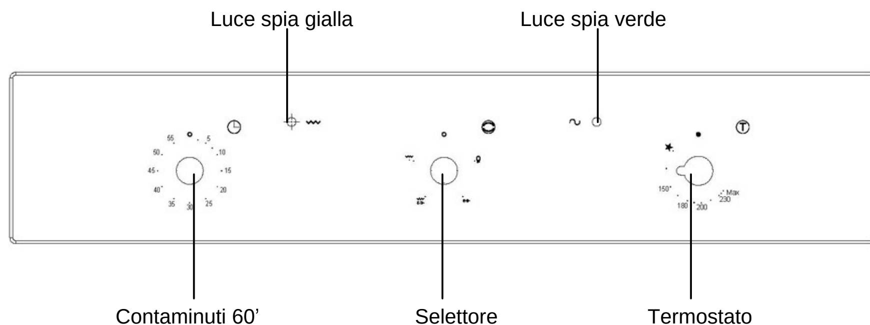
ACCENSIONE: l'accensione del bruciatore forno si effettua con la porta del forno aperta. Nel caso in cui la porta fosse solo parzialmente aperta un dispositivo di sicurezza blocca l'accensione automatica dei bruciatori.

FUNZIONI FORNO

FLG 202



FLG 203



Lampada spia

Per qualsiasi posizione della manopola del selettore diverso da quella di riposo contrassegnata dallo 0, si ha l'illuminazione della lampada spia verde.L'illuminazione della lampada gialla indica il funzionamento del grill elettrico.

Manopola del selettore

È il dispositivo che permette di scegliere le diverse funzioni di cottura.

Uso del selettore con grill elettrico e simbologia

: **LUCE FORNO**

: **GRILL**

Questo tipo di cottura è particolarmente indicato per la doratura rapida dei cibi.
È necessario inoltre per questo tipo di cottura di tenere la porta del forno aperta ed usare la protezione manopole.

: **GRILL + GIRARROSTO (solo FLG 203)**

Questo tipo di cottura consente la doratura dei cibi. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta del forno aperta ed usare la protezione manopole.
Il selettore in questa posizione consente l'inserimento automatico del grill più il girarrosto.

: **GIRARROSTO (solo FLG 203)**

A fine cottura questa posizione di funzionamento consente di mantenere a caldo in modo uniforme lo spiedo cucinato, continuandone la rotazione.

Avvertenza: se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione del grill. Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice mobile 0 della manopola con l'indice fisso sul frontale.

Manopola termostato forno

Consente di scegliere la temperatura più idonea alla diverse esigenze ai cibi da cuocere. Ruotando la manopola in senso antiorario si ha la scelta della temperatura, portandola sul valore desiderato scelto fra i 150°C e max.
Lo spegnimento del forno avviene riportando a far coincidere l'indice della manopola con l'indice fisso sul frontale.

Contaminuti meccanico 60 minuti

Il contaminuti può essere regolato per un periodo massimo di un'ora. La manopola di regolazione deve essere ruotata in senso orario fino alla posizione 60 minuti e poi posizionarla ruotandola in senso antiorario sino al tempo desiderato. Trascorso il tempo prestabilito interviene un segnale acustico che cessa automaticamente.
Il contaminuti, all'atto del segnale acustico, non interrompe il funzionamento del forno.

PRIMA DI USARE IL FORNO –
PRECAUZIONI E SUGGERIMENTI GENERALI

- Prima di qualsiasi operazione di manutenzione e/o pulizia disinserire gli apparecchi elettricamente.
- Eventuali riparazioni o interventi sugli apparecchi devono essere eseguiti esclusivamente da un tecnico qualificato.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano o al forno non vadano a toccare le parti calde o a incastrarsi nella porta del forno.
- Tenere lontano i bambini dal forno quando è in funzione e subito dopo averlo spento.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori, quando il forno è caldo.
- **Non ricoprire il fondo del forno con fogli di alluminio.**
- Non riporre materiale infiammabile nel forno. Se l'apparecchio viene messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Dopo aver utilizzato il forno, accertarsi che l'indice della manopola sia in posizione di chiusura e chiudere il rubinetto principale del condotto di erogazione del gas o il rubinetto della bombola.
- Non utilizzare la cavità del forno come deposito di materiali infiammabili.
- Il vostro forno è dotato di un ventilatore che serve a raffreddare le parti interne del mobile, i componenti del forno e crea un leggero flusso d'aria che fuoriesce dalla fessura posta sotto il pannello comandi.

  Il ventilatore inizia a lavorare immediatamente e si spegne 10-30 minuti dopo lo spegnimento del forno (secondo le temperature del forno).

  In caso di mancato funzionamento del ventilatore non usare il forno e chiamare il centro assistenza.

  In caso di mancanza di elettricità, non usare l'apparecchio;

  in caso di mancanza di elettricità durante il funzionamento, spegnere l'apparecchio e non usare fino al ripristino dell'energia.

  Nella funzione grill il ventilatore parte subito sia a porta aperta che chiusa e si arresta come nella funzione precedente.
- Durante la cottura è possibile che si verifichi un'appannamento del vetro interno della porta del forno.

- Le parti accessibili del forno possono diventare calde durante l’utilizzo, si raccomanda di tenere lontano bambini, ragazzi e persone diversamente abili durante il funzionamento del forno e subito dopo averlo spento. Nel caso fosse impossibile si richiede la presenza di un adulto per tutto il periodo di funzionamento e raffreddamento del forno.
- Non posizionare carichi pesanti sulla porta per evitare danni alla cavità del forno e alle cerniere della porta.
- Non ostruire aperture o fessure di raffreddamento o di fuoriuscita combusti.
- Se si dovesse verificare una progressiva difficoltà nella rotazione della manopola del bruciatore forno, chiamare il servizio assistenza che provvederà alla sostituzione del rubinetto.

Attenzione: per ridurre i consumi ed evitare riscaldamenti eccessivi, si raccomanda di tenere chiusa la porta salvo indicazioni specifiche.

ACCENSIONE DEL FORNO

Il forno è dotato di un'accensione elettrica. Per accendere il forno aprire completamente la porta. Premere leggermente la manopola del termostato e ruotarla in senso antiorario fino al massimo. Premere a fondo la manopola per innescare l'accensione elettrica e tenerla premuta per alcuni secondi; il dispositivo non dovrebbe essere attivato per più di 15 secondi;
se il bruciatore non si accende in 15 secondi, mantenere la porta completamente aperta e attendere almeno 1 minuto prima di riprovare.
NOTA: quando il forno viene acceso per la prima volta, è normale dover ripetere più volte l'operazione a causa dell'aria presente nel tubo di alimentazione gas. Una volta accesa la fiamma, mantenere premuta la manopola del termostato per alcuni secondi per attivare la termocoppia di sicurezza che altrimenti bloccherebbe l'erogazione del gas. Controllare l'avvenuta accensione del bruciatore attraverso le feritoie poste anteriormente al piatto del forno; se non si è acceso ripetere l'operazione.
Il perfetto funzionamento del bruciatore va controllato con la porta del forno chiusa.

DURANTE IL FUNZIONAMENTO

Mantenendo la porta chiusa, controllare il corretto funzionamento del ventilatore di raffreddamento. Se il ventilatore non funziona operare nel seguente modo:

1. controllare che non ci siano interruzioni di energia; in caso affermativo interrompere la cottura, spegnere l'apparecchio e attendere il ripristino dell'energia.
2. se non ci sono interruzioni d'energia, non usare il forno e contattare l'assistenza tecnica.

Se la porta del forno viene aperta durante la cottura, il ventilatore si ferma per evitare il flusso di aria calda in direzione dell'utilizzatore; una volta richiusa la porta il ventilatore riprende a funzionare; se non accade eseguire i controlli dei punti 1 e 2.

Come si usa il grill

Collocare la vivanda da grigliare sull'apposita griglia o in una teglia dai bordi molto bassi. La griglia va posta nel gradino più alto possibile, mentre la leccarda per la raccolta dei grassi, dovrà occupare il gradino sottostante. Per questo tipo di cottura è necessario tenere la porta del forno aperta (fig. 8), quindi richiuderla parzialmente appoggiandola al paramanopole. Nella funzione grill il ventilatore di raffreddamento parte subito. In relazione al tipo di vivanda (es. carni, pesce, pollame, ecc…) è necessario rivoltare le vivande per esporre i due lati (sopra e sotto) ai raggi infrarossi.

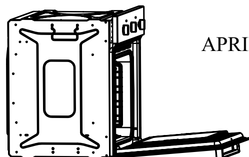
Indichiamo alcuni tempi di cottura a titolo orientativo.

Cibi da grigliare	Tempo di cottura in minuti lato sopra	 lato sotto
Carni basse o sottili	6	4
Carni normali	8	5
Pesce squamato	10	8
Pesce (es. trote, salmone)	15	12
Salsicce	12	10
Toasts	5	2

ATTENZIONE:

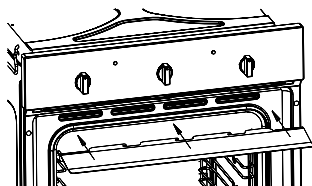
Durante l'uso le parti accessibili del forno possono diventare calde, si raccomanda di tenere lontano bambini, ragazzi e persone diversamente abili durante il funzionamento del forno e subito dopo averlo spento.
Nel caso fosse impossibile si richiede la presenza di un adulto per tutto il periodo di funzionamento e raffreddamento del forno.

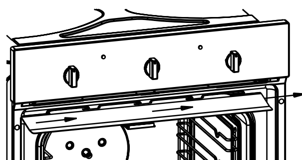
ISTRUZIONI PER L'USO DEL PARAMANOPOLE



APRIRE LA PORTA DEL FORNO

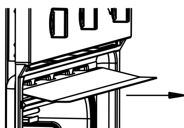
INSERIRE IL PARAMANOPOLE
NELLE ASOLE DELLA FACCIATA

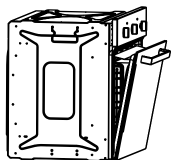




AGGANCIARE IL PARAMANOPOLE ALLA
FACCIATA SPOSTANDOLO VERSO DESTRA

ASSICURARSI CHE IL PARAMANOPOLE
SIA AGGANCIATO TIRANDOLO VERSO
L' ESTERNO





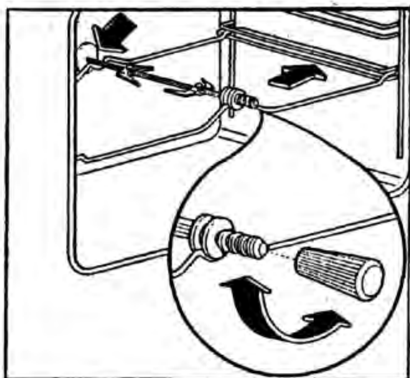
CHIUDERE LA PORTA DEL FORNO

ATTENZIONE:
Durante il funzionamento il paramanopole diventa molto caldo.
Usare guanti da cucina.

Come si usa il girarrosto (fig. 9)

Nei forni a gas è possibile utilizzare il girarrosto abbinato al funzionamento del grill Dopo aver preparato l'asta dello spiedo completa di carne, bloccarla con le due forchette e procedere nel seguente modo:

Fig. 9



- Appoggiare il supporto nella sede dello spiedo.
- Togliere l'impugnatura svitandola
- Introdurre la leccarda nel gradino più basso
- Collocare il deflettore nella parte inferiore del frontale
- Richiudere parzialmente la porta appoggiandola al deflettore
- A cottura terminata avvitare l'impugnatura all'asta dello spiedo ed estrarlo dal forno.

Come si usa il forno

Posizionare la manopola del termostato sul valore desiderato scelto (fra i 150°C e max). Per ottenere dei buoni risultati è consigliabile preriscaldare il forno alla temperatura desiderata prima di introdurre le vivande. Per i cibi particolarmente grassi non è necessario il preriscaldamento del forno. Nel caso di carne congelata è consigliabile tenere la temperatura di cottura circa di 20°C inferiore, aumentando il tempo di cottura di 15 minuti circa (vedi tabella di cottura).
Nella tabella seguente, Vi forniamo dei consigli pratici per la cottura al forno.
Il tempo di cottura varia sia per la quantità, sia per la qualità delle vivande.

TABELLA DI COTTURA

Le funzioni del forno variano secondo il modello: vedere Scheda Prodotto separata.

Tipo di pietanza	Temp. °C	Livelli (partendo dal basso)	Tempo cottura in minuti	
Dolci a stampo con impasto sbattuto			**Raccomandata**	**Propria**
Panettoni o focacce	175	2	55-65	
Focaccia reale	175	3	60-70	
Torta sublime	175	3	60-70	
Dolci a stampo con impasto di pastafrolla				
Fondo torta	200	3	8-10	
Fondo torta con ricotta	200	3	25-35	
Fondo torta con frutta	200	3	25-35	
Dolci a stampo con impasto lievitato				
Fondo torta	180	3	30-45	
Pane bianco 1 kg di farina	200	3	25-35	
Dolci piccoli				
Pasta frolla	200	3	10-15	
Pasta da bignè	200	2	35-45	
Pasta biscotto	200	3	15-20	
Lasagne	225	2	40-50	
Carni				
Arrosti cottura lunga (es. vitello arrosto)	200	2	120-150	
Arrosti cottura breve (es. roastbeef)	200	2	60-90	
Polpettone	200	2	30-40	
Pollame				
Anitra 1 1/2 kg	200	2	120-180	
Oca 3 kg	200	2	150-210	
Pollo arrosto	200	2	60-90	
Tacchino 5 kg	175	2	240 circa	
Selvaggina				
Lepre	200	2	60-90	
Coscia di capriolo	200	2	90-150	
Coscia di cervo	175	2	90-180	

Verdure			
Patate al forno	220	2	30-40
Sformato di verdura cotta	200	2	40-50
Pesce			
Trota	200	2	40-50
Cefali	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20
Grill			
Braciole		4	8-12
Salsicce		4	10-12
Pollo alla griglia		2	25-35
Arrosto di vitello allo spiedo 0,6 kg			50-60
Pollo allo spiedo			60-70

N.B.:
- Preriscaldare il forno prima di inserire il cibo.
- Nella funzione "Grill" si consiglia di girare la pietanza da grigliare.
- I dati riportati sono indicativi, perché il tipo di cottura e/o il tempo variano sia per la quantità delle vivande che per il gusto individuale.

PULIZIA E MANUTENZIONE DEL FORNO

Importante: Prima di procedere alla manutenzione del forno occorre staccare sempre la spina dalla presa di corrente o togliere la corrente dalla linea di alimentazione a mezzo dell'interruttore generale dell'impianto elettrico.

Pulizia del forno:

- Dopo ogni uso lasciare raffreddare il forno e pulirlo per evitare che le incrostazioni vengano ripetutamente scaldate.
- Se lo sporco è tenace, usare un prodotto specifico per la pulizia del forno seguendo le istruzioni sulla confezione.
- Pulire l'esterno con una spugna inumidita di acqua tiepida.
- Non usare abrasivi, pagliette metalliche, pulitori elettrici a vapore e prodotti infiammabili.
- Non usare materiali o sostanze abrasive per la pulizia dei vetri per evitare il loro danneggiamento.
- Lavare gli accessori in lavastoviglie o a mano usando un prodotto per la pulizia del forno.

ATTENZIONE: per le seguenti operazioni si raccomanda l'utilizzo di guanti protettivi.

Come togliere la porta del forno (fig. 10)

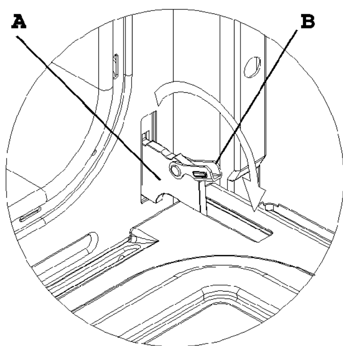
Per facilitare la pulizia del forno è possibile togliere la porta del forno agendo sulle cerniere in questo modo:
Le cerniere A sono provviste di 2 cavallotti mobili B.
Quando i cavallotti B sono sollevati, le cerniere sono sganciate dalla propria sede.

- Fatto ciò, sollevare la porta verso l'alto ed estrarla verso l'esterno, facendo presa sui fianchi della porta in prossimità delle cerniere.

Per rimontare la porta:

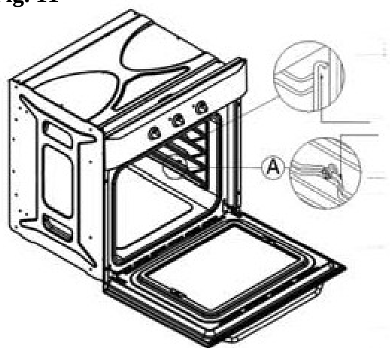
- Infilare le cerniere nelle apposite scanalature e aprire completamente la porta.
- Ruotare i cavallotti mobili B nella posizione iniziale prima di richiudere la porta.

Fig. 10



Pulizia delle griglie laterali (se presenti) – Fig. 11
Per togliere le guide laterali e facilitare la pulizia interna del forno, esercitare una lieve pressione verso il basso sul particolare A come illustrato.

Fig. 11

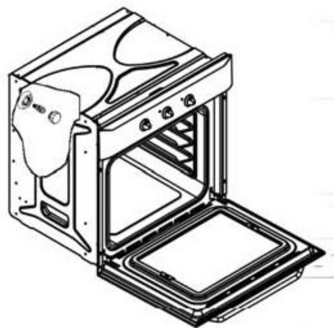


Sostituzione lampada forno (fig. 12)

- Disinserire il forno elettricamente.
- Svitare la copertura della lampada.
- Sostituire la lampada
- Avvitare la copertura della lampada
- Ridare tensione

N.B. : usare solo lampade da 25W 230V, tipo E-14, 300°C, disponibili presso il nostro servizio assistenza.

Fig. 12



GUIDA RICERCA GUASTI

Il bruciatore non si accende

- Il rubinetto di erogazione gas è aperto?
- C’è un’interruzione all’erogazione del gas?
- È finita la bombola?
- Le aperture del bruciatore sono otturate?

Il bruciatore non rimane acceso

- Ripetere l’operazione di accensione posizionando la manopola sul simbolo rappresentante la max temperatura.

L’accensione elettrica non funziona

- C’è un’interruzione di corrente?

Il sistema di raffreddamento non funziona

- C’è un interruzione di corrente?
- C’è la porta forno aperta?

SERVIZIO ASSISTENZA CLIENTI

Prima di chiamare il servizio di Assistenza Tecnica

In caso di mancato funzionamento del prodotto vi consigliamo di:

- *verificare il buon inserimento della spina nella presa di corrente;*
- *verificare che l'afflusso di gas sia regolare.*

Nel caso non si individui la causa di mal funzionamento:
spegnere l'apparecchio, non manometterlo e chiamare il Servizio di Assistenza Tecnica.

CERTIFICATO DI GARANZIA: cosa fare?

Il Suo prodotto è garantito, alle condizioni e nei termini riportati sul certificato inserito nel prodotto ed in base alle previsioni del decreto legislativo 24/02, fino a 24 mesi decorrenti dalla data di consegna del bene.
Il certificato di garanzia dovrà essere da Lei conservato, debitamente compilato, per essere mostrato al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato, in caso di necessità, unitamente ad un documento fiscalmente valido rilasciato dal rivenditore al momento dell'acquisto (bolla di consegna, fattura, scontrino fiscale, altro) sul quale siano indicati il nominativo del rivenditore, la data di consegna, gli estremi identificativi del prodotto ed il prezzo di cessione.
Il Servizio di Assistenza Tecnica Autorizzato, verificato il diritto all'intervento, lo effettuerà senza addebitare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi che sono totalmente gratuiti.

ESTENSIONE DELLA GARANZIA FINO A 5 ANNI: come?

Le ricordiamo inoltre che sullo stesso certificato di garanzia convenzionale Lei troverà le informazioni ed i documenti necessari per prolungare la garanzia dell'apparecchio sino a 5 anni e così, in caso di guasto, non pagare il diritto fisso di intervento a domicilio, la manodopera ed i ricambi.
Per qualsiasi informazione necessitasse, La preghiamo rivolgersi al numero telefonico del Servizio Clienti 0392086811.

ANOMALIE E MALFUNZIONAMENTI: a chi rivolgersi?

Per qualsiasi necessità il centro assistenza autorizzato è a Sua completa disposizione per fornirLe i chiarimenti necessari; comunque qualora il Suo apparecchio presenti anomalie o mal funzionamenti, prima di rivolgersi al Servizio Assistenza Autorizzato, consigliamo ***vivamente*** *di effettuare i controlli indicati sopra.*

UN SOLO NUMERO TELEFONICO PER OTTENERE ASSISTENZA

Qualora il problema dovesse persistere, componendo il ***"Numero Utile"*** *sotto indicato, sarà messo in contatto direttamente con il Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato che opera nella Sua zona di residenza.*



MATRICOLA DEL PRODOTTO. Dove si trova?

È importante che comunichi al Servizio Assistenza Tecnica Autorizzato la sigla del prodotto ed il numero di matricola (16 caratteri che iniziano con la cifra 3) che troverà sul certificato di garanzia oppure sulla targa matricola posta sul bordo laterale della facciata forno (visibile a porta aperta).
In questo modo Lei potrà contribuire ad evitare trasferte inutili del tecnico, risparmiando oltretutto i relativi costi.

User instructions

Thank you for choosing one of our products. We hope you will get the very best performance from this appliance.
Therefore we would ask you to carefully comply with the the suggestions and instructions in this manual for proper use of our products.
The manufacturer shall not be held liable for damage to persons and property which is due to poor or incorrect installation of the appliance.
The manufacturer reserves the right to modify its products as deemed fit without prior notice.

Technical characteristics

This appliance complies with circular EEC concerning limitation of radio and electrical disturbances For the parts that will come in to contact with food products, this appliance is compliant with 89/109/EEC.

Before the first use

Once having unpacked and installed the appliance, take out all the internal accessories and bring the oven to the maximum temperature for a 20 minutes time, in order to eliminate any remains of manufacturing grease , oil or resins that can produce unpleasant smells during cooking.
Ventilate the room while doing this operation. Wash drips and trays with appropriate detergents.

IMPORTANT: accessible parts will become hot when in use.
To avoid burns and scalds children should be kept away.

During the first minutes of working of the appliance it is possible to find some water droplets on the front side, which do not compromise the correct functioning of the appliance.

Technical characteristics

This appliance complies with circular EEC concerning limitation of radio and electrical disturbances For the parts that will come in to contact with food products, this appliance is compliant with 89/109/EEC.

Dimensions:
Height: 591 mm
Width: 597 mm
Depth: 445 mm

Volume: 58 L

Power supply voltage: 220/230V a.c. - 50/60hz

INJECTOR TABLE Dest. UK/IT/RU CATEGORY II2H3+

Type of gas used	Type of burner	Air setting	By-pass marking (100/mm)	Injector marking (100/mm)	Nominal heat capacity (kW)	Nominal consumption	Air necessary for combustion m³/h	Reduced nominal heat capacity (kW)	Gas pressure (mbar)			**Grill electric power** (230V 50Hz)
									min.	nominal	max.	
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	Oven	Open	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	20	28-30	35	1900 W
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	Oven	Open	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	37	45	1900 W
NATURAL GAS (Methane) **G20**	Oven	Open	48 adjusted	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W

INJECTOR TABLE Dest. PL CATEGORY II2ELwLs3B/P

Type of gas used	Type of burner	Air setting	By-pass marking (100/mm)	Injector marking (100/mm)	Nominal heat capacity (kW)	Nominal consumption	Air necessary for combustion m³/h	Reduced nominal heat capacity (kW)	Gas pressure (mbar)			**Grill electric power** (230V 50Hz)
									min.	nominal	max.	
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	Oven	Open	48	75	2,70	196 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	Oven	Open	48	75	2,70	193 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
NATURAL GAS (Methane) **G20**	Oven	Open	48 adjusted	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W
GAS **GZ350**	Oven	Open	48 adjusted	148	2,70	357 l/h	5,4	0,80	10	13	16	1900 W
GAS **GZ410**	Oven	Open	48 adjusted	125	2,70	310 l/h	5,4	0,80	16	20	25	1900 W

INJECTOR TABLE Dest. HU CATEGORY II2HS3B/P

Type of gas used	Type of burner	Air setting	By-pass marking (100/mm)	Injector marking (100/mm)	Nominal heat capacity (kW)	Nominal consumption	Air necessary for combustion m^3/h	Reduced nominal heat capacity (kW)	Gas pressure (mbar)			**Grill electric power** (230V 50Hz)
									min.	nominal	max.	
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Butane) **G30**	Oven	Open	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
LIQUEFIED PETROLEUM GAS (Propane) **G31**	Oven	Open	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
NATURAL GAS (Methane) **G20**	Oven	Open	48 adjusted	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W
GAS **G25.1**	Oven	Open	48 adjusted	121	2,70	299 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W

INSTALLATION

ATTENTION: This appliance can be installed and operated only in rooms that are continuously ventilated according to UNI 7129/UNI 7131. IMPORTANT: The installation must be carried out by professionally qualified personnel following the manufacturer's instructions. Any maintenance on the appliance must be performed with the appliance disconnected from the electrical power supply and with the gas supply tap closed. The installation must be carried out in compliance with the current regulations in the country in which the appliance will be used.

Gas connection

For the connection of the appliance to the gas distribution system or a gas cylinder, use the rigid metal pipe in copper or steel with relative fittings compliant with the standard UNI-CIG 7129 or the flexible hose in stainless steel with continuous wall compliant with standard UNI-CIG 9891. The pressure regulators used must be compliant with the standard UNI-CIG 7432.

Electrical connection

The electrical connection must be carried out by a qualified technician according to the manufacturer's instructions and in compliance with current local standards.

Make sure the voltage matches the value indicated on the technical data plate visible, with the door open, on one of the side edges of the cavity. If the plug is not easily accessible, the installer must provide an omni-polar switch with a contact opening distance of at least 3 mm. The appliance is supplied with a plugless cable. A normalized plug must be used, taking into consideration that:

yellow - green = earth

blue = neutral

brown = phase

The appliance is required by law to have an earth connection.

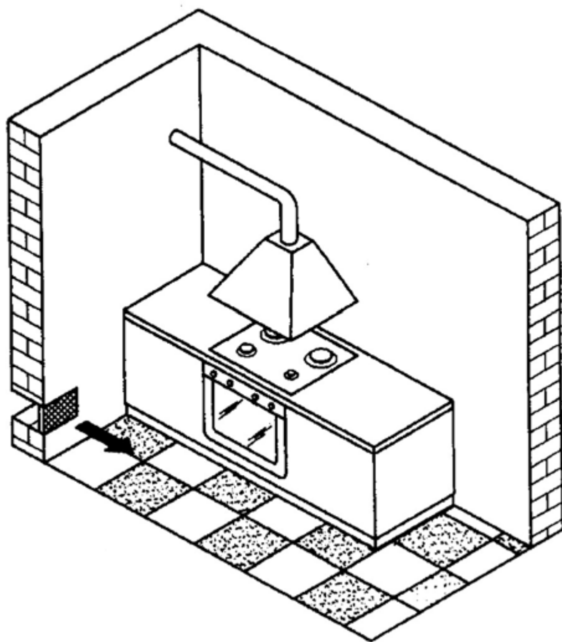
Do not use multiple sockets or extension cords.

Installation room (fig. 1)

For proper operation of the gas appliance, it is essential that the room has a natural air flow from openings on the external walls providing sufficient air for combustion of the gas. These openings must have a free air-flow cross-section of at least 100 cm2 (realized with one or more openings).

The exhaust of the combustion residual products must occur through hoods connected to chimney flues or directly to the outdoors. If it is not possible to install a hood, an electric fan must be applied to the external wall or window of the room provided that the room has the required air inlet openings according to current standards. This electric fan must have a capacity that guarantees, for a kitchen, an hourly air renewal of 3-5 times its volume.

Fig. 1



Insertion into the furniture unit:
The appliance can be inserted either under a worktop or into a column. In either case comply with the dimensions shown in figures 1 and 2.
For column installation, in order to ensure proper ventilation, it is very important to provide an opening of at least 85-90mm as shown in figure 1.
The oven is secured to the furniture unit by four screws located in the holes of the perimeter frame (see fig. 1).

Do not use the door as a lever when installing the oven.
Do not place excessive pressure on the oven door when it is open.

Fig. 2.1

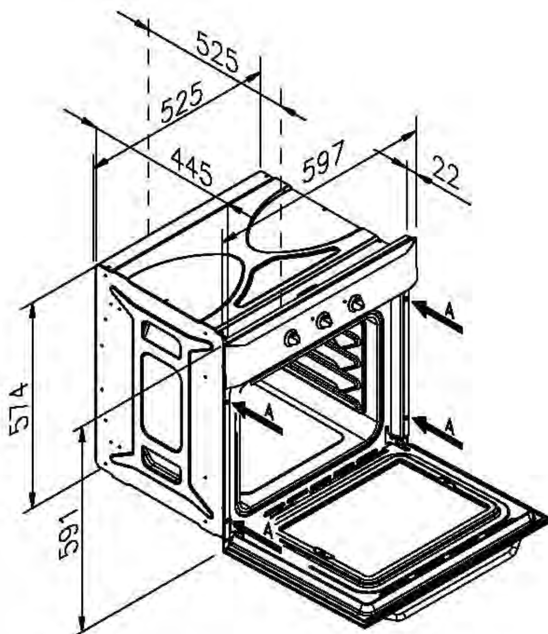
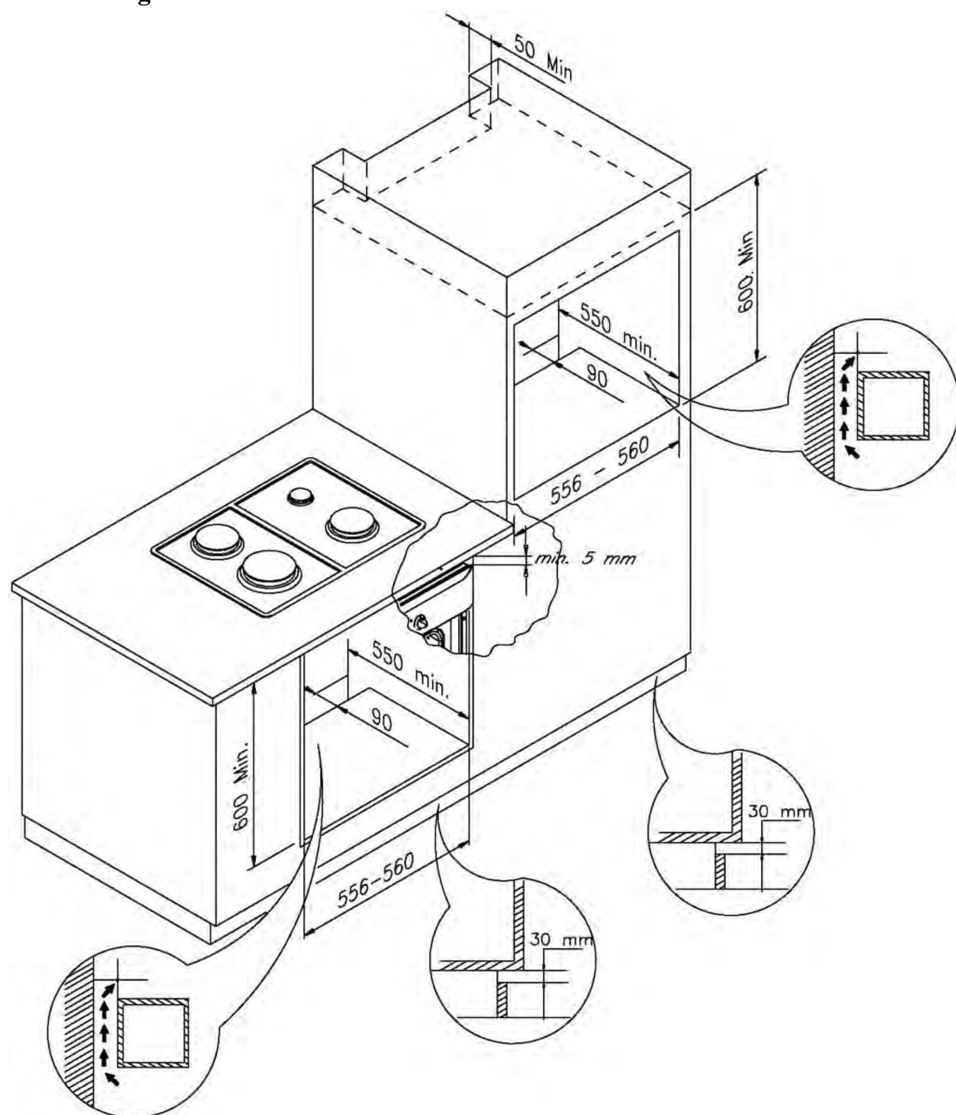


Fig. 2.2



50 Min
600. Min
550 min.
90
556 - 560
min. 5 mm
550 min.
90
600 Min.
556-560
30 mm
30 mm

CONNECTION TO THE GAS SUPPLY

The supply system must be compliant with the current local standards in the country of use. The type of gas for which the oven has been regulated is indicated on the serial number plate located on one of the side edges of the cavity (visible with the door open) and on the packaging. Before carrying out the connection, the oven must be adapted to the type of gas that will be used. The connection between the gas fitting, ramp and pipe can be carried out in one of the following ways (see drawing in fig.3):

1. Using an attachment without seals (the oven attachment is conical: ISO R 7).
2. Using the seal provided.

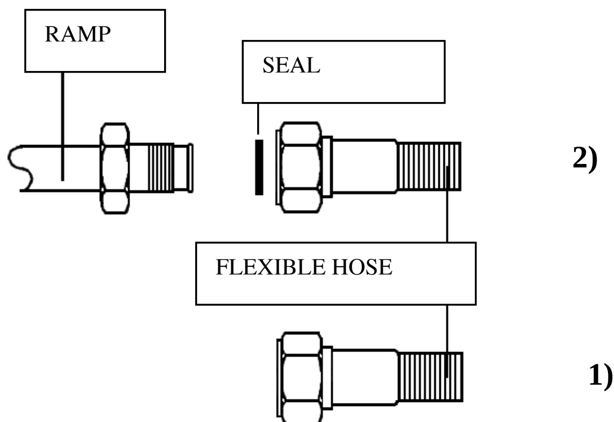
Attention: when finished, check that there are no gas leaks.

Use soap and water or special liquids to make sure that there are no gas leaks.

DO NOT USE OPEN FLAMES WHEN SEARCHING FOR GAS LEAKS.

Warning: the use of a rubber flexible hose fastened with hose clamps is prohibited because it cannot be inspected.

Fig. 3



Adaptation to the gas in use

Other types of gas can be used by changing the burner setting as follows:

1) Make sure that the oven is not connected to the electrical mains.
2) Open the oven door completely.
3) Extract the bottom of the oven after having removed the retaining screws (fig. 4).
4) Take off the burner by unscrewing the screw.
5) Unscrew the injector and replace it according to the injector table provided separately. Reassemble the burner and the bottom of the oven, following the above steps in the reverse order.

Flame adjustment (if applicable) - (fig. 5 and 6)

To adjust the flame, proceed as follows:
loosen the screw C and turn the ring nut D to position **N** for natural or methane gas, and position **GPL** for cylinder gas, aligning the movable pointer on the ring nut with the fixed pointer on the burner. An adjusted flame is obtained in this manner.

Fig. 4

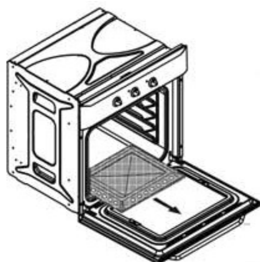


Fig. 5

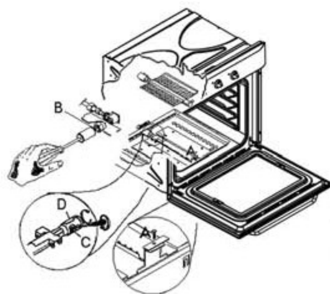


Fig. 6



EXCESS AIR **REGULAR FLAME** **LACK OF AIR**

Setting of the minimum (fig. 7a-7b)

The oven thermostat is equipped with a by-pass for the minimum; when changing the type of gas it is also necessary to adjust the setting in the following manner:

- Remove the thermostat knob;
- If the front panel is in glass, remove it by unscrewing the two locking ring nuts located under the other two knobs (fig. 7a);
- If the control panel is in metal, the adjustment can be made through the opening located on the left side of the thermostat knob housing (fig. 7b);
- Turn on the oven and let it operate at maximum with the door closed for at least 30 minutes;
- Move the oven thermostat knob to the minimum and set the by-pass to the minimum so as to obtain a reduced but stabilized flame. Perform this operation with the oven door closed;
- Use a screwdriver to operate on the notch of the by-pass screw. A few turns of the by-pass screw is sufficient to adjust the minimum when passing from liquid gas to methane gas;

fig. 7a

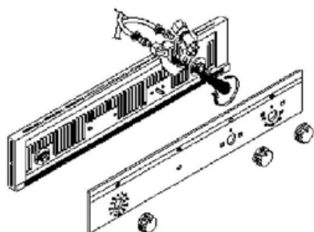
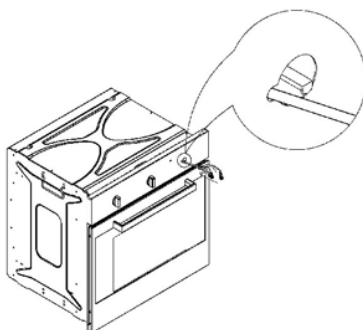


fig. 7b



IMPORTANT: after having adjusted the burner, open and close the oven door to check that the flame remains lit at the minimum. If the flame goes out, adjust the by-pass setting.
For operation with G30/G31, the adjustment screw of the by-pass must be screwed in completely.

When these operations are finished (injector replacement, air adjustment and minimum setting), turn off the oven and replace the data plate with the new data plate indicating the operating gas.

Use and ignition of the oven

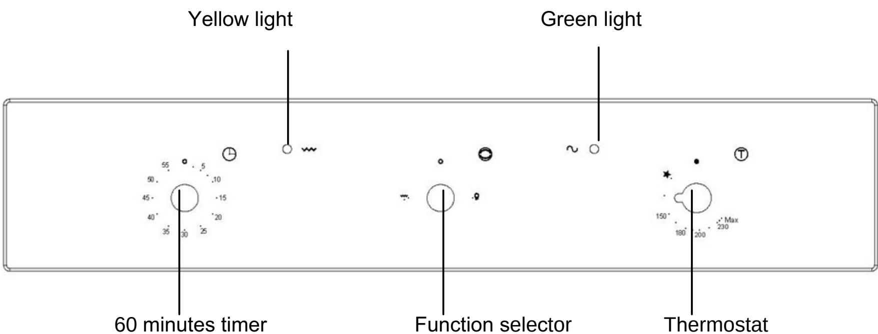
USE: the oven burner has a safety valve whichblock the gas flow in the following cases:

- If the thermostat knob is accidentally turned with immediate gas flow.
- If the burner flame is accidentally cut off.
- In the case of lack of gas depending by the gas provider.

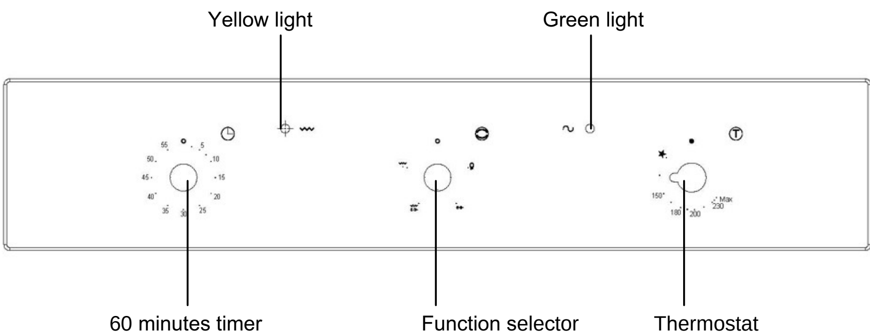
IGNITION: the oven is switched on with the door wide open.
If the door is just partially open, a safety system blocks the automatic ignition of burners.

OVEN FUNCTIONS

FLG 202



FLG 203



Yellow and green lights

The green light turns on when the selector knob is in any position different from 0.
The yellow light turns on when the electric grill is on.
.

Selector knob

It allows to choose between the different cooking functions.

Use of the selector with electric grill and symbols

: **OVEN LIGHT**

: **GRILL**

This type of cooking is particularly indicated for a quick browning of foods.
It is recommended to keep the oven door open and to use the knob protection.
.

: **GRILL + TURNSPIT (only FLG 203)**

This type of cooking allows the browning of foods.
It is recommended to keep the oven door open and to use the knob protection.
The selector in this position allows the automatic functioning of the grill together the turnspit.

: **TURNSPIT (only FLG 203)**
At the end of cooking this function allows to keep hot the spit, while turning.

Warning: se durante il funzionamento del grill elettrico si ruotasse per errore la manopola del termostato forno, un dispositivo di sicurezza bloccherà la funzione del grill. Per ripristinarlo basterà ruotare la manopola del forno fino a far coincidere l'indice mobile 0 della manopola con l'indice fisso sul frontale.

Thermostat knob

It allows to choose the preferred temperature of cooking.
By turning the knob anticlockwise the temperature can be selected between 150°C and Max.

60 minutes timer

The regulating knob must be turned ina clockwise direction until it reaches the 60 minutes position and then turned to the desired time by turning the knob in a counter clockwise direction.
The oven will not be turned off automatically.
A minute counter ringing will advise that the cooking time is over.

BEFORE USING THE OVEN - PRECAUTIONS AND GENERAL SUGGESTIONS

- Unplug the appliances before performing any maintenance and/or cleaning.
- Any repairs or other work on the appliances must be carried out by qualified technicians only.
- Make sure that the electrical cables of other appliances used near the cooktop or oven do not touch the hot parts or get stuck in the oven door.
- Keep children away from the oven during and immediately after use.
- Use oven gloves to remove pots and accessories when the oven is hot.
- Do not cover the bottom of the oven with aluminium foil.
- Do not place flammable material inside the oven. If the appliance is turned on accidentally, it could catch on fire.
- After using the oven, make sure that the pointer of the knob is in the 'off' position and close the tap of the gas pipeline or cylinder.
- Do not store flammable materials inside the oven cavity.
- The oven is equipped with a fan to cool the internal parts, the components of the oven and create a slight air flow that exits from the slot under the control panel.

  This cooling fan turns on immediately and shuts down 10-30 minutes after the oven is switched off (depending on oven temperature).

  If the fan does not work, do not use the oven and call the service centre.

  If there is a power failure, do not use the appliance;

  if a power failure occurs while the appliance is operating, turn off the appliance and do not use it again until power is restored.

  In the grill function, the cooling fan starts immediately with the door open or closed and stops as in the preceding function.
- During use, the internal glass of the oven door may steam up.
- The accessible parts of the oven may become hot during use. It is advised to keep toddlers, children and differently-abled persons away from the oven during and immediately after use. If this is not possible, an adult must be present during the entire oven operation and cooling period.
- Do not place heavy objects on the door in order to avoid damaging the oven cavity or door hinges.

- Do not block the cooling or exhaust openings or slots.
- If the oven burner knob becomes increasingly difficult to turn, call the service centre to replace the tap.

Attention: to reduce consumption and avoid overheating, the oven door should be kept closed unless specifically required otherwise.

TURNING ON THE OVEN

The oven is equipped with electric ignition. To turn on the oven, open the door completely. Press the thermostat knob slightly and turn it counter-clockwise to the maximum. Press the knob completely to trigger the electric ignition and keep the knob pressed for a few seconds. However, do not activate the device for more than 15 seconds.
If the burner does not light in 15 seconds, keep the door completely open and wait at least 1 minute before trying again.
NOTE: when the oven is turned on for the first time, it is normal to have to repeat the operation several times due to the presence of air in the gas supply line. Once the flame is lit, keep the thermostat knob pressed for a few seconds to activate the safety thermocouple that would otherwise block the gas supply. Check the successful lighting of the burner through the slots located in the front part of the oven plate; if it is not lit, repeat the operation.
The proper operation of the burner should be checked with the oven door closed.

DURING OPERATION

Keeping the door closed, check that the cooling fan is operating properly. If the fan does not work, proceed as follows:

1. check the power supply; if there is a power failure stop baking, turn off the appliance and wait for power to be restored.
2. if there is no power failure, do not use the oven and contact the service centre.

If the oven door is opened during use, the fan stops to prevent the flow of hot air in the direction of the user; once the door is closed again the fan resumes operation; if this does not occur, perform the checks listed in points 1 and 2.

How to use the grill

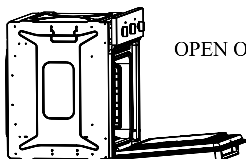
Foods to be grilled	Cooking time in minutes	
	Over	Under
Cuts of thin meat	6	4
Cuts of normal meat	8	5
Fish (e.g. trout, salmon)	15	12
Sausages	12	10
Toast	5	2

Depending on the type of food (e.g. meats, fish, poultry, etc.), you will need to turn the food to expose both sides to the infrared rays.
The data provided above is approximate. Cooking times vary based on the experience of the person using the oven and the amount and quality of the foods.
The cooking times do not include pre-heating. It is advisable to pre-heat the oven for about 15 min.
With the ventilated grill function, do not select a temperature of more than 190°C.

ATTENTION:

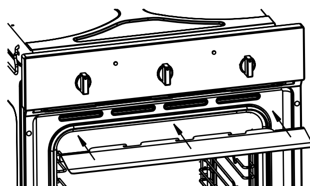
The accessible parts of the oven may become hot during use. It is advised to keep toddlers, children and differently-abled persons away from the oven during and immediately after use.
If this is not possible, an adult must be present during the entire oven operation and cooling period.

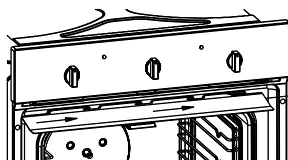
INSTRUCTIONS FOR INSTALLING KNOB GUARD



OPEN OVEN DOOR

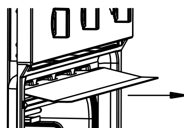
INSTALL KNOB GUARD
IN SLOTS OF FRONT

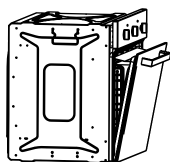




FASTEN KNOB GUARD ONTO FRONT
BY MOVING IT TO THE RIGHT

MAKE SURE THE KNOB GUARD IS ATTACHED
BY PULLING IT OUTWARDS



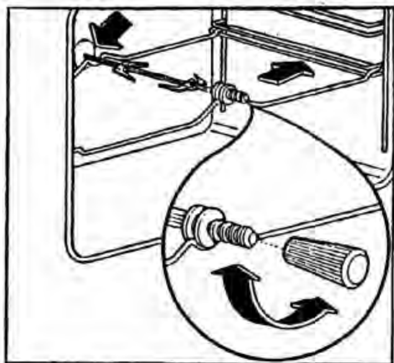


CLOSE OVEN DOOR

ATTENTION:
During operation the knob guard gets very hot.
Use kitchen gloves.

USING THE SPIT (fig. 9)

Slide the food onto the spit rod between the two forks, securing it in a stable position by means of the forks to prevent straining the motor.
Fit the spit rod into the hole of the spit motor and rest it on the support provided.
Place the collecting plate on the lowest shelf. Switch the grill on.



CLEANING AND MAINTENANCE OF THE OVEN

Important: Before performing any maintenance, you must either unplug the oven or disconnect the power supply via the omni-polar switch of the electrical system.

Cleaning the oven:

- **Let the oven cool after each use** and clean it to keep burnt on residues from being repeatedly heated.
- For tough dirt, use a product specifically for oven cleaning. Follow the instructions on the container of the product.
- Clean the outside with a sponge dampened in lukewarm water.
- Do not use abrasive products, steel wool pads, electrical or steam cleaners, or flammable products.
- Do not use abrasive substances or materials to clean the glass as they may damage it.
- Wash accessories in a dishwasher or by hand using a product for oven cleaning.

ATTENTION: use protective gloves for the following tasks.

How to remove the oven door (fig. 10)

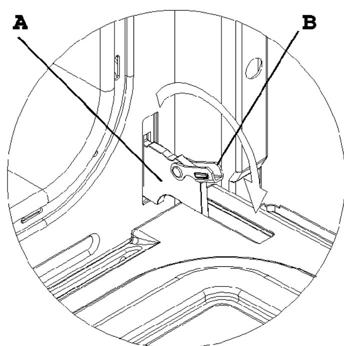
To make it easier to clean the oven, it is possible to remove the door from the hinges as follows:
The hinges A are equipped with 2 mobile U-bolts B.
When the U-bolts B are lifted, the hinges are disconnected from their housing.

- After this, lift the door up and pull it outwards, holding the door on both sides near the hinges.

To re-install the door:

- Slide the hinges into the grooves and open the door all the way.
- Turn the mobile U-bolts to their starting position before closing the door again.

Fig. 10

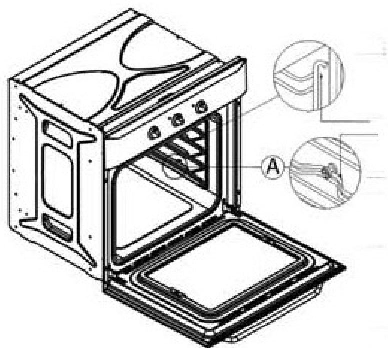


ATTENTION:
Please ensure that you do not remove the hinge locking system when you remove the door. The hinge mechanism has a very strong spring. Never immerse the door in water.

Cleaning the side rails - Fig. 11

The side rails are to be hooked onto the wall of the oven. Slide the racks and tray provided into the side rails.
To remove the side rails press on part A as shown.

Fig. 11

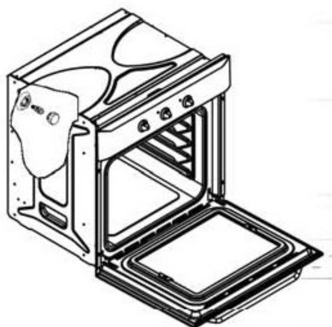


Replacement of oven lamp (fig. 12)

- Disconnect the oven from the electrical power supply.
- Use a screwdriver to remove the light cover.
- Replace the lamp
- Put the light cover back
- Restore the power supply

N.B. : use only lamps that are 25W 230V, type E-14, T 300°C, available from our technical service.

Fig. 12



TROUBLESHOOTING GUIDE

The burner does not light

- Is the gas supply tap open?
- Is the gas supply obstructed?
- Is the gas cylinder empty?
- Are the burner openings blocked?

The burner does not stay lit

- Repeat the ignition operation positioning the knob on the symbol representing the maximum temperature.

The electric ignition doesn't work

- Is there a power failure?

The cooling system doesn't work

- Is there a power failure?
- Is the oven door open?

CUSTOMER TECHNICAL SERVICE

Before contacting technical service

If the product does not work, we suggest the following:

— check that the plug is firmly in the socket;

If you cannot identify the reason for the malfunction:

turn the appliance off, do not tamper with it and contact technical services department.

ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ

Рекомендуется тщательно изучить данный буклет перед началом пользования электроприбором.
Важно ознакомиться с функциями управления данного бытового электроприбора, преждечем приступить к приготовлению пищи.

Не забывайте о рекомендациях и предупреждениях, приведенных на странице 5 под названием ‘ВАЖНО – Предупреждения и инструкции по технике безопасности’.

Данный электроприбор предназначен для домашнего использования, если он встроен в кухонные шкафы.
ПРИМЕЧАНИЕ: Шкафы, расположенная рядом с ними мебель и все материалы, используемые при установке, должны выдерживать температуру, на 75°C превышающую температуру окружающей среды во время работы электроприбора. Данная информация приводится только для справки, тогда как действительная устойчивость к повышенной температуре зависит от эксплуатационных характеристик материала, использованного для отделки кухонной мебели. Некоторые виды отделки кухонных шкафов (например, винил) особенно чувствительны к повреждению теплом или изменению цвета при температурах, даже более низких, чем указанные ранее.
Ответственность за несоблюдение данных указаний по установке электроприбора или размещение соседних материалов ближе, чем на расстоянии 4 мм от электроприбора, несет его владелец.

При использовании духового шкафа в транспортных средствах для проведения досуга следует ознакомиться с соответствующей заметкой в Инструкции по установке.

Ненадлежащее использование или применение в какой-либо иной среде без выразительного согласия изготовителя делает недействительным любую рекламацию по гарантии или ответственности за изделие.

Напряжение питания
230/220В - 50/60 Гц.

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ Назн. UK/IT/RU — КАТЕГОРИЯ II2H3+

Тип использованного газа	Тип горелки	Регулировка воздуха	Байпас маркировки (100/мм)	Инжектор маркировки (100/мм)	Номинальный расход тепла (кВт)	Номинальное потребление	Воздух, необходимый для сжигания м³/ч	Номинальный сниженный расход тепла (кВт)	Газовое давление (мбар)			**Электрическая мощность гриля** (230В 50Гц)
									мин.	номин.	макс.	
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) **G30**	Печь	Открыт.	48	80	2,70	196 г/ч	5,4	0,80	20	28-30	35	1900 Вт
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Пропан) **G31**	Печь	Открыт.	48	80	2,70	193 г/ч	5,4	0,80	25	37	45	1900 Вт
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) **G20**	Печь	Открыт.	48 регулир.	115	2,70	257 л/ч	5,4	0,80	17	20	25	1900 Вт

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ Назн. PL — КАТЕГОРИЯ II2ELwLs3B/P

Тип использованного газа	Тип горелки	Регулировка воздуха	Байпас маркировки (100/мм)	Инжектор маркировки (100/мм)	Номинальный расход тепла (кВт)	Номинальное потребление	Воздух, необходимый для сжигания м³/ч	Номинальный сниженный расход тепла (кВт)	Газовое давление (мбар)			**Электрическая мощность гриля** (230В 50Гц)
									мин.	номин.	макс.	
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) **G30**	Печь	Открыт.	48	75	2,70	196 г/ч	5,4	0,80	29	36	44	1900 Вт
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Пропан) **G31**	Печь	Открыт.	48	75	2,70	193 г/ч	5,4	0,80	29	36	44	1900 Вт
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) **G20**	Печь	Открыт.	48 регулир.	115	2,70	257 л/ч	5,4	0,80	17	20	25	1900 Вт
ГАЗ **GZ350**	Печь	Открыт.	48 регулир.	148	2,70	357 л/ч	5,4	0,80	10	13	16	1900 Вт
ГАЗ **GZ410**	Печь	Открыт.	48 регулир.	125	2,70	310 л/ч	5,4	0,80	16	20	25	1900 Вт

ТАБЛИЦА ИНЖЕКТОРОВ Назн. HU

КАТЕГОРИЯ II2HS3B/P

Тип использованного газа	Тип горелки	Регулировка воздуха	Байпас маркировки (100/мм)	Инжектор маркировки (100/мм)	Номинальный расход тепла (кВт)	Номинальное потребление	Воздух, необходимый для сжигания м³/ч	Номинальный сниженный расход тепла (кВт)	Газовое давление (мбар)			**Электрическая мощность гриля** (230В 50Гц)
									мин.	номин.	макс.	
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Бутан) **G30**	Печь	Открыт.	48	80	2,70	196 г/ч	5,4	0,80	25	30	35	1900 Вт
СЖИЖЕННЫЙ НЕФТЯНОЙ ГАЗ (Пропан) **G31**	Печь	Открыт.	48	80	2,70	193 г/ч	5,4	0,80	25	30	35	1900 Вт
ПРИРОДНЫЙ ГАЗ (Метан) **G20**	Печь	Открыт.	48 регулир.	115	2,70	257 л/ч	5,4	0,80	20	25	33	1900 Вт
ГАЗ **G25.1**	Печь	Открыт.	48 регулир.	121	2,70	299 л/ч	5,4	0,80	20	25	33	1900 Вт

УСТАНОВКА

ВНИМАНИЕ: Данный бытовой электроприбор может устанавливаться и функционировать только в помещениях с постоянной вентиляцией, в соответствии с UNI 7129/UNI 7131. ВАЖНО: Установка должна осуществляться согласно инструкций изготовителя, высоко квалифицированным персоналом. Все работы по техническому обслуживанию должны осуществляться при приборе, отключенном от электрической сети, и при закрытом газовом кране сети. Установка должна осуществляться в соответствии с нормативами, действующими в странах назначения.

Подсоединение газа

Для подсоединения прибора к газовой сети или к баллону использовать металлическую жёсткую трубу из меди или стали с фитингами, соответствующими UNI-CIG 7129, или гибкую трубу из нержавеющей стали со сплошной стенкой, в соответствии с нормативом UNI-CIG 9891. Используемые регуляторы давления должны соответствовать нормативу UNI-CIG 7432.

Электрическое соединение

Электрическое соединение должно осуществляться квалифицированным техником в соответствии с инструкциями изготовителя и действующими местными нормами.

Убедиться, что напряжение соответствует напряжению, указанному на табличке технических данных, расположенной на одном из боковых бортов полости, видимой при открытой дверце. В случае трудностей при доступе к вилке, установщиком должен быть предусмотрен однополюсный выключатель с расстоянием размыкания контактов, равным или превышающим 3 мм. Электроприбор оснащён кабелем без вилки. Используемая вилка должна быть стандартного типа при учёте следующего:

жёлтый - зелёный = земля

синий = нейтраль

коричневый = фаза

В соответствии с Законом, заземление прибора является обязательным.

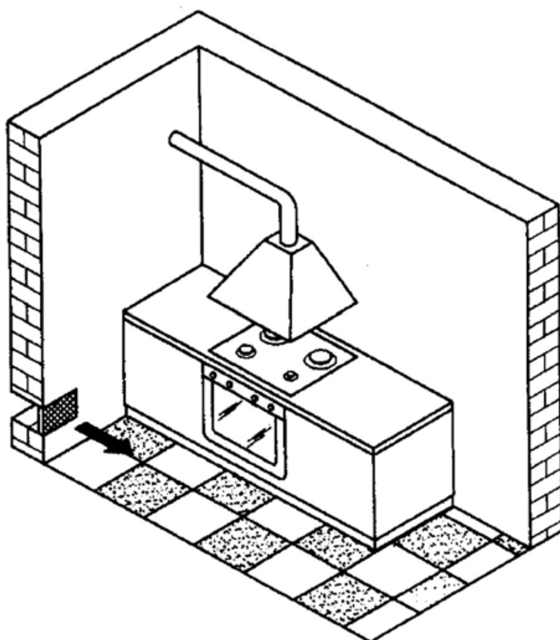
Не использовать многоконтактные розетки или удлинители.

Помещение для установки (рис. 1)

Для соответствующего функционирования газового прибора необходимо обеспечить свободный доступ воздуха в помещение через отверстия на наружных стенах, необходимый для сжигания газа. Эти отверстия должны иметь свободное сечение прохода, составляющее по крайней мере 100 см2 (могут быть выполнены одно или более отверстий).

Выпуск веществ сжигания должен обеспечиваться посредством дымоуловителей, подсоединённых к дымоходу или непосредственно наружу. В случае невозможности установки дымоуловителя, необходимо использование электровентилятора, устанавливаемого на внешней стене или окне помещения, при условии что в помещении имеются отверстия для входа воздуха, в соответствии с действующими нормативами. Данный электровентилятор должен иметь такой расход, чтобы гарантировать для помещения кухни, обмен воздуха в час, превышающий в 3-5 раза её объём.

Рис. 1



УСТАНОВОЧНАЯ СХЕМА

К основным условиям является обеспечение надлежащей циркуляции воздуха с задней стороны электроприбора; должны соблюдаться размеры прорези. При необходимости, они могут быть шире, чем указанные.

Рис 2.1

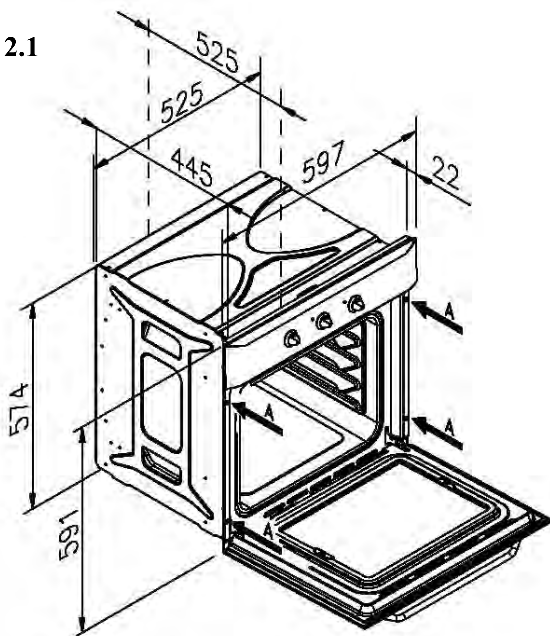
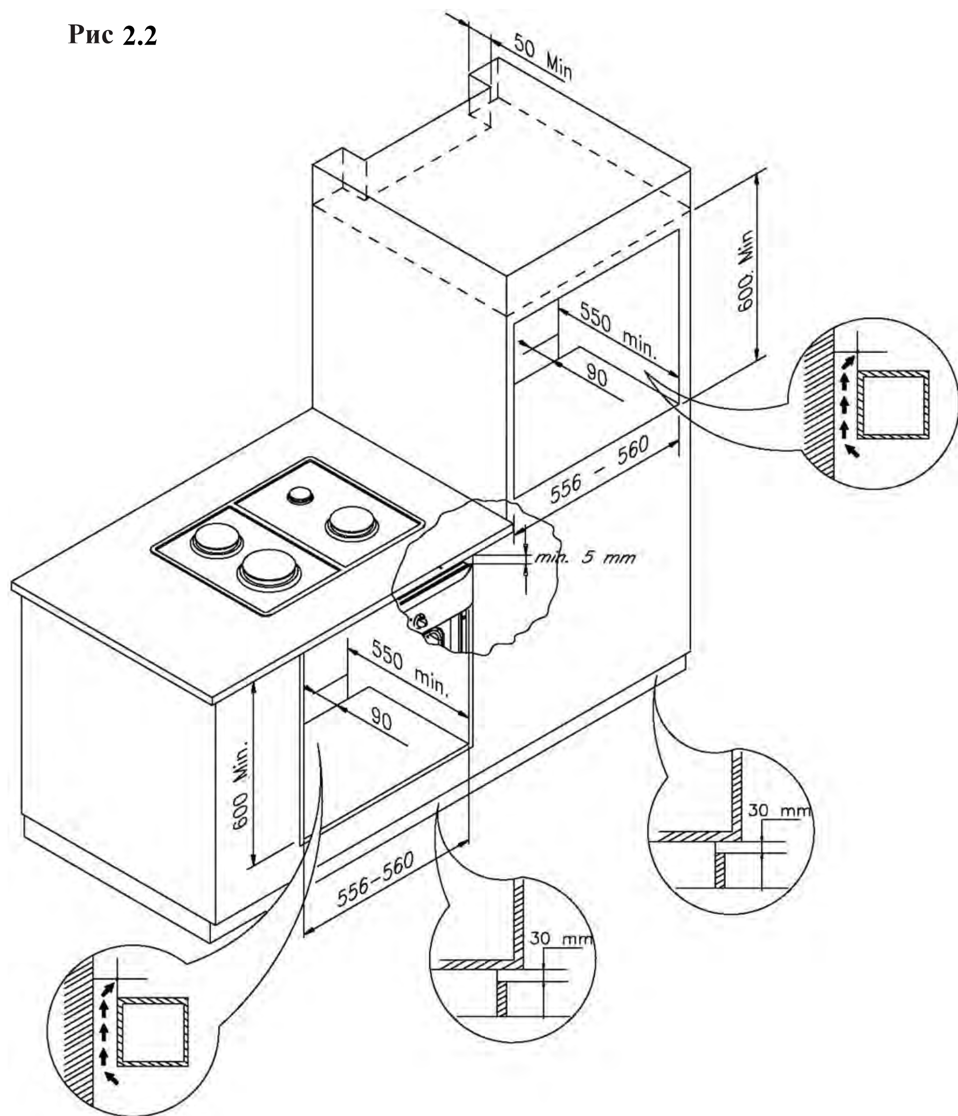


Рис 2.2


50 Min
600. Min
550 min.
90
556 - 560
min. 5 mm
550 min.
90
600 Min.
556-560
30 mm
30 mm

ПОДСОЕДИНЕНИЕ К ПОДАЧЕ ГАЗА

Система подачи должна соответствовать местным нормам, действующим в стране назначения. Тип газа, для которого отрегулирована печь, указан на паспортной табличке, расположенной на одном из боковых бортов полости (видимой при открытой двери) и на упаковке. Перед выполнением соединения обеспечить соответствие печи типу газа помещения. Соединение между газовым фитингом, рампой и трубой может осуществляться одним из следующих методов (см.рис.3):

1. Соединением без уплотнительных прокладок (соединение печи - коническое: ISO R 7).
2. Устанавливая предоставляемую уплотнительную прокладку.

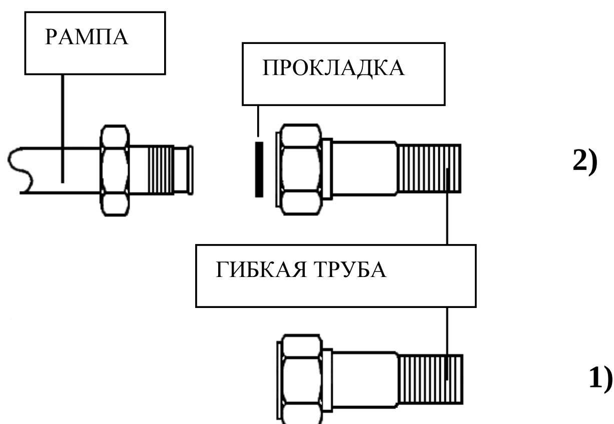
Внимание: при завершении операции проверить отсутствие утечек газа.

Проверить отсутствие утечек газа водой с мылом, или жидкостями, предназначенными для данной цели.

НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПЛАМЯ ДЛЯ ОБНАРУЖЕНИЯ УТЕЧЕК ГАЗА.

Внимание: использование гибкой резиновой трубы, зафиксированной на резиновом держателе, запрещено, так как невозможно выполнить контроль.

Рис. 3



Адаптация к используемому газу

Можно использовать другие виды газа, выполняя регулировку горелки следующим образом:

1) убедиться, что печь не подсоединена к электрической сети.
2) Полностью открыть дверцу печи.
3) Извлечь подину печи после снятия трёх крепёжных винтов (рис. 4).
4) Снять горелку путём отвинчивания винта.
5) Отвинтить инжектор и заменить его в соответствии с таблицей инжекторов, приведённой в отдельной схеме. Вновь монтировать горелку и подину печи, выполняя действия в обратном порядке.

Регулировка пламени (при наличии) - (рис. 5 и 6)

Чтобы отрегулировать пламя, действовать следующим образом:
ослабить винт C и повернуть зажимное кольцо D в положение **N** для метана или природного газа, в положение **GPL** для газа в баллоне, обеспечивая совпадение подвижного указателя на зажимном кольце, с фиксированным указателем на горелке. Таким образом достигается равномерное пламя.

Рис. 4

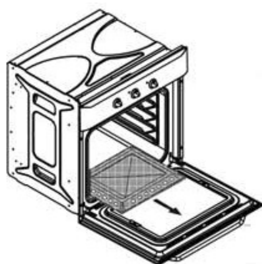


Рис. 5

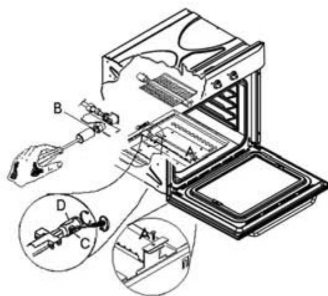
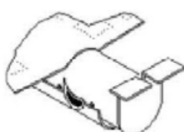
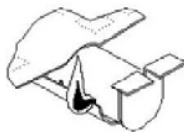


Рис. 6







ИЗБЫТОК ВОЗДУХА **РАВНОМЕРНОЕ ПЛАМЯ** **НЕДОСТАТОК ВОЗДУХА**

Регулирование минимального значения (Рис. 7a-7b)

Термостат печи оснащён байпасом минимального значения. Изменяя тип газа, необходимо выполнить регулировку следующим образом:

- Снять ручку термостата;
- Если передняя панель стеклянная, снять её, отвинчивая два зажимных кольца, расположенных снизу двух других ручек (рис. 7a);
- Если передняя панель металлическая, регулировка может быть выполнена через отверстие, расположенное с левой стороны гнезда ручки термостата (рис. 7b);
- Включить печь и оставить её на максимальном режиме работы при закрытой дверце на протяжении по крайней мере 30 минут;
- Перевести ручку термостата печи на минимальное значение и отрегулировать байпас до минимума, таким образом, чтобы добиться уменьшенного, но стабильного пламени. Данная операция осуществляется при закрытой дверце печи.
- Воздействовать отвёрткой на винт байпаса. Достаточно отвинтить байпас на несколько оборотов для регулировки минимального значения, переходя с жидкого газа на метан;

рис. 7a

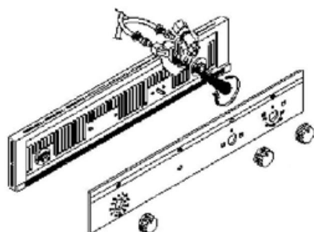
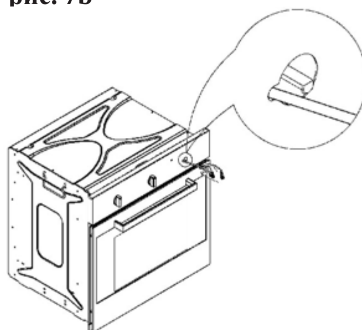


рис. 7b



ВАЖНО: после регулировки горелки проверить удерживание пламени на минимальном значении, пробуя закрыть и открыть дверцу печи. В случае затухания выполнить регулировку байпаса. Для функционирования с G30/G31 регулировочный винт байпаса должен быть завинчен до конца.

При завершении операций (замена инжектора, регулировка воздуха и минимального значения), выключить печь, установить новую табличку с данными (с указанием используемого газа) взамен предыдущей.

Использование и включение печи

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ: горелка печи оснащена предохранительным клапаном, блокирующим подачу газа в следующих случаях:

- При случайном поворачивании ручки термостата с незамедлительной подачей газа горелке печи.

- При случайном выключении пламени горелки.

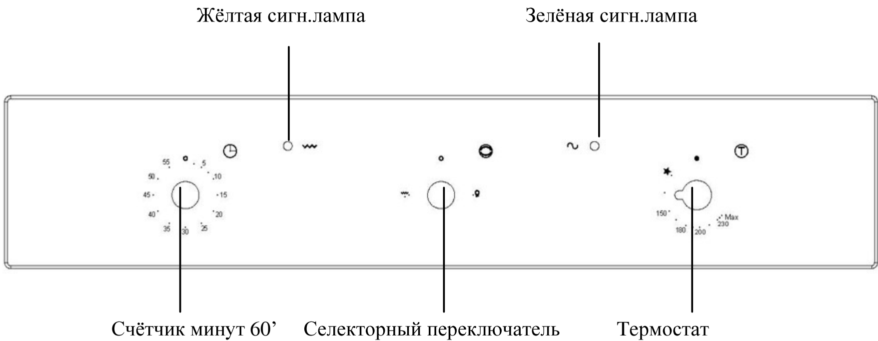
- В случае отсутствия подачи газа сети.

Для предотвращения выключения горелки при регулировании печи с максимальной до минимальной температуры, термостат был оснащён блокировкой. Для отключения горелки с минимального положения, достаточно слегка нажать на ручку и повернуть её до совпадения указателя ручки с фиксированным указателем на передней панели.

ВКЛЮЧЕНИЕ: включение горелки печи осуществляется при открытой дверце печи. В случае частичного открытия дверцы, предохранительное устройство блокирует автоматическое подключение горелок.

ФУНКЦИИ ПЕЧИ

FLG 202



FLG 203



ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ГРИЛЯ

OVEN LIGHT

SPIT

Включите газовую духовку и установите термостат между 150°C и 270°C. Дверца духовки должна быть закрыта.

GRILL + SPIT

Этот тип приготовления позволяет Вам получить корочку на пище. Дверца духовки должна оставаться открытой, а защита рукоятки должна быть установлена. При переключателе в этом положении гриль и вертел автоматически функционируют совместно.

GRILL

Этот тип приготовления особенно уместен для быстрого подрумянивания пищи. Дверца духовки должна оставаться открытой, а защита рукоятки должна быть установлена.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЕЧИ – ОБЩИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ И РЕКОМЕНДАЦИИ

- Перед любой операцией по техническому обслуживанию и/или очистке отключить приборы от сети.
- Ремонтные работы или вмешательства в приборы должны выполняться только квалифицированным техником.
- Убедиться, что электрические кабели других приборов, используемых рядом с печью, не задевают горячие части и не могут застрять в дверце печи.
- Держать детей вдали при работе печи и сразу после её выключения.
- Использовать специальные перчатки для извлекания кастрюль и аксессуаров из горячей печи.
- Не покрывать днище печи фольгой.
- Не располагать возгораемый материал в печь. Если прибор подключается по недосмотру, он может загореться.
- После использования печи убедиться, что указатель ручки находится в положении закрытия, а также закрыть главный кран канала подачи газа или кран баллона.
- Не использовать полость печи для хранения возгораемых материалов.
- Ваша печь оснащена вентилятором, который служит для охлаждения внутренних частей мебели, компонентов печи и создаёт лёгкий поток воздуха, который выходит из отверстия, расположенного под панелью управления.

  Вентилятор начинает работать незамедлительно и выключается спустя 10-30 минут после выключения печи (согласно температурам печи).

  В случае нефункционирования вентилятора не использовать печь и связаться с центром технического обслуживания.

  В случае отсутствия электроэнергии, не использовать прибор;

  В случае отсутствия электроэнергии при функционировании печи, выключить прибор и не использовать его до возобновления подачи энергии.

  В функции гриля вентилятор начинает работу незамедлительно, как при открытой, так и при закрытой дверце, и останавливается, как и в

предыдущей функции.

- В ходе приготовления возможно запотевание внутреннего стекла дверцы печи.
- При использовании доступные части печи могут нагреваться, необходимо держать вдали детей, подростков и непригодных лиц в течение функционирования печи и незамедлительно после её выключения. В случае если это невозможно, обеспечить присутствие взрослого человека на всём протяжении функционирования и охлаждения печи.
- Не позиционировать тяжёлый груз не дверцу для предотвращения повреждения полости печи и шарнирных соединений двери.
- Не закупоривать отверстия, а также прорези охлаждения или выхода отработавших газов.
- При наличии возрастающей трудности при вращении ручки горелки печи, связаться со службой технического обеспечения, которая обеспечит замену крана.

Внимание: для снижения потребления и предотвращения перегрева необходимо держать дверь печи закрытой, за исключением других указаний.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ

Печь оснащена электрическим подключением. Для включения печи полностью открыть дверь. Слегка нажать ручку термостата и повернуть её в направлении против часовой стрелки до максимального положения. Нажать до конца ручку для электрического подключения и удерживать её на протяжении нескольких секунд; устройство не должно подключаться на более чем 15 секунд;
если горелка не подключается за 15 секунд, удерживать дверь полностью открытой и подождать по крайней мере 1 минуту перед повторной попыткой.
ПРИМЕЧАНИЕ: при первом подключении печи, нормальным является необходимость повторения операции несколько раз по причине наличия воздуха в трубе подачи газа. После включения пламени, удерживать нажатой ручку термостата на протяжении нескольких секунд для активации защитной термопары, что в противном случае, привело бы к блокировке подаче газа. Проверить включение горелки через отверстия, расположенные с передней стороны печи; если не подключена, повторить операцию.
Соответствующее функционирование горелки проверяется при закрытой дверце печи.

В ХОДЕ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ

Удерживая дверцу закрытой, проверить соответствующее функционирование охлаждающего вентилятора. Если вентилятор не работает, действовать следующим образом:

1. проверить отсутствие прерывания электроэнергии; в таком случае прекратить процесс приготовления, выключить прибор и подождать восстановления электроэнергии.
2. при отсутствии прерывания электроэнергии, не использовать печь и связаться со службой технического обслуживания.

Если дверца печи открывается в ходе процесса приготовления, вентилятор останавливается для предотвращения выхода потока горячего воздуха в направлении пользователя; после закрытия дверцы, вентилятор возобновляет функционирование; если это не происходит, выполнить контроли, описанные в параграфах 1 и 2.

Как пользоваться грилем

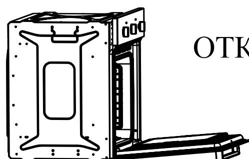
Поместите продукты для приготовления на гриле на специальную решетку или же на противень с очень низкими бортами. Гриль должен устанавливаться на самый верхний уровень, а противень для жира - на следующий.

	Время готовки в минутах	
Продукты для приготовления на гриле		
	сверху	снизу
Тонкие куски мяса	6	4
Обычное мясо	8	5
Рыба без чешуи	10	8
Рыба (напр., форель, лосось)	15	12
Колбаски	12	10
Тосты	5	2

ВНИМАНИЕ:

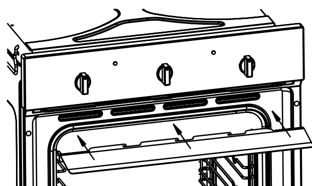
При использовании доступные части печи могут нагреваться, необходимо держать вдали детей, подростков и непригодных лиц в течение функционирования печи и незамедлительно после её выключения.
В случае если это невозможно, обеспечить присутствие взрослого человека на всём протяжении функционирования и охлаждения печи.

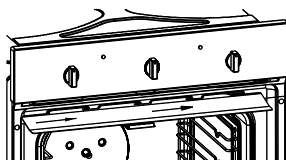
ИНСТРУКЦИИ ДЛЯ МОНТАЖА ЗАЩИТЫ РУЧЕК



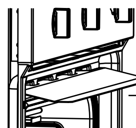
ОТКРЫТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

ВСТАВИТЬ ЗАЩИТЫ РУЧЕК В ПЕТЛИ ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ

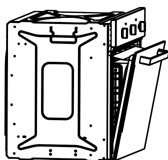




ЗАКРЕПИТЬ ЗАЩИТУ РУЧЕК К ПЕРЕДНЕЙ ПАНЕЛИ, ПЕРЕДВИГАЯ ЕЁ ВПРАВО



УБЕДИТЬСЯ В ЗАКРЕПЛЕНИИ ЗАЩИТЫ РУЧЕК, НАТЯГИВАЯ ИХ НА СЕБЯ



ЗАКРЫТЬ ДВЕРЦУ ПЕЧИ

ВНИМАНИЕ:
ПРИ ФУНКЦИОНИРОВАНИИ ЗАЩИТА РУЧЕК СТАНОВИТСЯ ОЧЕНЬГОРЯЧЕЙ.
ПОЛЬЗОВАТЬСЯ СПЕЦИАЛЬНЫМИ ПЕРЧАТКАМИ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА КУХНЕ

Пользование вертелом (если предусматривается) - Рис. 2

Работу вертела можно сочетать с работой гриля. Надев продукты на вертел в продольном направлении, закрепите их двумя вилками. Затем выполните следующее:

A) Вставьте конец вертела в полый вал двигателя, расположенного на задней стенке духовки;

B) Установите опору в канавку вертела;

C) Снимите ручку, отвинтив ее;

D) Установите противень для жира на самый нижний уровень;

E) Переведите селектор в положение “Гриль” ***, чтобы включился двигатель;

F) После завершения готовки привинтите ручку вертела и выньте его из духовки. (Рис. 2)

Рис 9

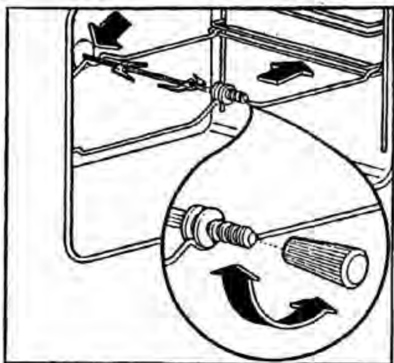


ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Функции печи изменяются в зависимости от модели: смотрите отдельную схему на продукцию.

Тип блюда	Темп. °С	Уровни (начиная с нижнего)	Время приготовления в минутах
Сладости, выпекаемые в форме, из взбитого теста			Собственные рекомендации
Панеттоне или фокачча	175	2	55-65
Настоящая фокачча	175	3	60-70
Высокий торт	175	3	60-70
Сладости, выпекаемые в форме, из песочного теста			
Нижняя часть торта	200	3	8-10
Нижняя часть торта с рикоттой	200	3	25-35
Нижняя часть торта с фруктами	200	3	25-35
Сладости, выпекаемые в форме, из дрожжевого теста			
Нижняя часть торта	180	3	30-45
Белый хлеб 1 кг муки	200	3	25-35
Пирожные			
Песочное тесто	200	3	10-15
Тесто для эклеров	200	2	35-45
Тесто для печенья	200	3	15-20
Лазанье	225	2	40-50
Мясо			
Жаркое длительного приготовления (напр. жаркое из телятины)	200	2	120-150
Жаркое короткого приготовления (напр. ростбиф)	200	2	60-90
Рубленый шницель	200	2	30-40
Кура			
Утка 1 ½ кг	200	2	120-180
Гусь 3 кг	200	2	150-210
Жареная кура	200	2	60-90
Индейка 5 кг	175	2	240 приблизительно
Дичь			
Зайчатина	200	2	60-90
Окорок косули	200	2	90-150
Окорок оленя	175	2	90-180
Овощи			

Запеченная картошка	220	2	30-40
Пудинг из варёных овощей	200	2	40-50
Рыба			
Форель	200	2	40-50
Кефаль	200	2	40-50
Пицца	240	3	10-20
Гриль			
Отбивные		4	8-12
Колбаски		4	10-12
Кура, жареная на гриле		2	25-35
Телятина, жареная на вертеле 0,6 кг			50-60
Кура, жареная на вертеле			60-70

ПРИМЕЧАНИЕ:
- Предварительно нагреть печь до расположения пищи
- В функции “Гриль" рекомендуется поворачивать блюдо, приготавливаемое на гриле
- Приведённые данные являются ориентировочными, так как тип приготовления и/или время изменяются как в соответствии с количеством пищи, так и с индивидуальным вкусом.

ОЧИСТКА И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ПЕЧИ

Важно: Перед выполнением работ по техническому обслуживанию печи, необходимо всегда вынимать вилку из розетки тока, или снимать ток с линии питания посредством главного выключателя электрической сети.

Очистка печи

- После каждого использования охладить печь и очистить её для предотвращения неоднократного нагревания отложений.
- При стойких загрязнениях использовать специальное средством для очистки печи, следуя инструкциям, приведённым на упаковке.
- Очистить внешнюю сторону посредством губки, пропитанной тёплой водой.
- Не использовать абразивные средства, металлические мочалки, паровые электрические очистительные устройства, а также возгораемые средства.
- Не использовать абразивные материалы или средства для очистки стёкол для предотвращения их повреждения.
- Вымыть аксессуары в посудомоечной машине или вручную при использовании средства для очистки печи.

ВНИМАНИЕ: для выполнения следующих операций необходимо использование защитных перчаток.

Как снять дверцу печи (рис. 10)

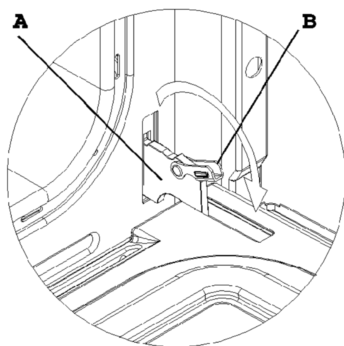
Для облегчения очистки печи можно снять дверцу печи путём воздействия на шарниры, следующим образом:
Шарниры A оснащены 2 подвижными скобами B.
При поднятии скоб B, шарниры отцепляются от собственного гнезда.

- После этого необходимо приподнять дверцу вверх и извлечь её наружу. Для выполнения данных операций необходимо браться за боковые стороны дверцы рядом с шарнирами.

Для повторного монтажа дверцы:

- Вставить шарниры в специальные прорези и полностью открыть дверцу.
- Повернуть подвижные скобы B в начальное положение перед закрытием дверцы.

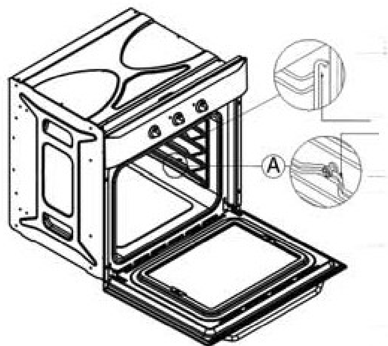
Рис. 10



ВНИМАНИЕ:
уделять внимание на то, чтобы не снимать систему блокировки шарниров при снятии дверцы. Шарнирный механизм оснащён очень мощной пружинной системой. Не погружать дверь в воду.

Очистка боковых решёток (при наличии) – Рис. 11
Для снятия боковых направляющих и облегчения внутренней очистки печи, слегка надавить вниз на деталь А, согласно рисунка.

Рис. 11

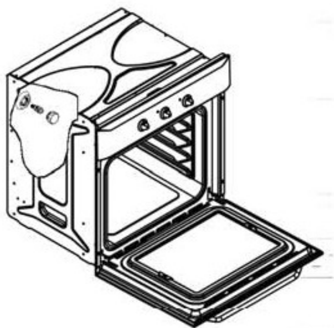


Замена лампочки печи (рис. 12)

- Отключить электрическое питание печи.
- Отвинтить покрытие лампы.
- Заменить лампу.
- Завинтить покрытие лампы.
- Вновь подать напряжение.

ПРИМЕЧАНИЕ: : использовать только лампы на 25Вт 230В, типа Е-14, Т 300°С, имеющиеся в наличии у нашей службы технического обеспечения.

Рис.12



РУКОВОДСТВО ПО ПОИСКУ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Горелка не включается

- Кран подачи газа открыт?
- Наличие прерывания подачи газа?
- Закончился баллон?
- Отверстия горелки засорены?

Горелка не остаётся включенной

- Повторить операцию по включению, переводя ручку на символ, представляющий макс.температуру.

Электрическое включение не функционирует

- Наличие прерывания тока?

Система охлаждения не функционирует

- Наличие прерывания тока?
- Дверца печи открыта?

СЛУЖБА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПОДДЕРЖКИ КЛИЕНТОВ

Перед тем как связаться со Службой Технического Обеспечения

В случае нефункционирования прибора рекомендуется:

- *проверить соответствующую установку вилки в розетку тока;*
- *проверить, что поток газа является равномерным.*

В случае невозможности определения причины неисправности:
выключить прибор, не вскрывать его и связаться со Службой Технического Обеспечения.

SPIS TREŚCI **Strona**

Instrukcje dla użytkownika

Dziękujemy Państwu za wybór jednego z naszych produktów i mamy nadzieję, że urządzenie to spełni Wasze wymagania.

Zachęcamy Państwa do dokładnego zapoznania się z instrukcją i zaleceniami w niej zawartymi w celu poprawnego używania naszych produktów.

Firma Produkcyjna nie bierze na siebie żadnej odpowiedzialności za szkody poniesione przez osoby lub rzeczy, spowodowane złym lub niewłaściwym montażem urządzenia.

Firma Produkcyjna zastrzega sobie prawo do wprowadzenia we własnych wyrobach zmian, uważanych za konieczne lub użyteczne, bez jakiegokolwiek uprzedzenia.

Przed użyciem piekarnika po raz pierwszy

Po odpakowaniu piekarnika, włożeniu go do mebla i wyjęciu akcesoriów (brytfanny ściekowe i ruszta) dobrze jest nagrzać go do temperatury maksymalnej na około 20 minut tak, aby usunąć ewentualne oleiste pozostałości poprodukcyjne, które mogłyby być powodem nieprzyjemnych zapachów podczas pieczenia Podczas tej fazy wietrzyć pomieszczenie. Wymyć brytfanny ściekowe i ruszta płynem do naczyń.

WAŻNE: podczas używania piekarnika, w urządzeniu mocno nagrzewa się czoło i zewnętrzna szyba drzwi. Stąd zaleca się oddalić dzieci, które mogłyby się posłużyć urządzeniem do ich zabaw.

Podczas pierwszych minut działania piekarnika możliwe jest tworzenie się na panelu czołowym skroplin, które nie wpływaja na działanie urządzenia.

Dane techniczne

Urządzenie to jest zgodne z okólnikiem UE dotyczącym ograniczenia zakłóceń radiowoelektrycznych. Części urządzenia, które przeznaczone są do kontaktu ze środkami spożywczymi są zgodne z D.E. 89/109/UE.

Wymiary:

Wysokość: 591 mm
Szerokość: 597 mm
Głębokość: 445 mm

Pojemność: 58 L

Napięcie zasilania: 220/230V a.c. - 50/60hz

TABELA INJEKTORÓW Przezn. UK/IT/RU KATEGORIA II2H3+

Typ używanego gazu	Typ palnika	Regulacja powietrza	Obejście (By-pass) cechowania (100/mm)	Injektor cechowania (100/mm)	Nominalna nośność termiczna (kW)	Nominalne zużycie	Powietrze konieczne do spalanie m³/h	Nominalna nośność termiczna zmniejszona (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)			**Moc elektryczna grilla** (230V 50Hz)
									min.	nominalna	MAKS.	
GAZ PŁYNNY (Butan) **G30**	Piekarnik	Otwarte	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	20	28-30	35	1900 W
GAZ PŁYNNY (Propan) **G31**	Piekarnik	Otwarte	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	37	45	1900 W
GAZ ZIEMNY (Metan) **G20**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W

TABELA INJEKTORÓW Przezn. PL KATEGORIA II2ELwLs3B/P

Typ używanego gazu	Typ palnika	Regulacja powietrza	Obejście (By-pass) cechowania (100/mm)	Injektor cechowania (100/mm)	Nominalna nośność termiczna (kW)	Nominalne zużycie	Powietrze konieczne do spalanie m³/h	Nominalna nośność termiczna zmniejszona (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)			**Moc elektryczna grilla** (230V 50Hz)
									min.	nominalna	MAKS.	
GAZ PŁYNNY (Butan) **G30**	Piekarnik	Otwarte	48	75	2,70	196 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
GAZ PŁYNNY (Propan) **G31**	Piekarnik	Otwarte	48	75	2,70	193 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
GAZ ZIEMNY (Metan) **G20**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W
GAZ **GZ350**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	148	2,70	357 l/h	5,4	0,80	10	13	16	1900 W
GAZ **GZ410**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	125	2,70	310 l/h	5,4	0,80	16	20	25	1900 W

TABELA INJEKTORÓW Przezn. HU KATEGORIA II2HS3B/P

Typ używanego gazu	Typ palnika	Regulacja powietrza	Obejście (By-pass) cechowania (100/mm)	Injektor cechowania (100/mm)	Nominalna nośność termiczna (kW)	Nominalne zużycie	Powietrze konieczne do spalanie m^3/h	Nominalna nośność termiczna zmniejszona (kW)	Ciśnienie gazu (mbar)			**Moc elektryczna grilla** (230V 50Hz)
									min.	nominalna	MAKS.	
GAZ PŁYNNY (Butan) **G30**	Piekarnik	Otwarte	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
GAZ PŁYNNY (Propan) **G31**	Piekarnik	Otwarte	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
GAZ ZIEMNY (Metan) **G20**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W
GAZ **G25.1**	Piekarnik	Otwarte	48 regulowany	121	2,70	299 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W

MONTAŻ

UWAGA: To urządzenie może być montowane i może działać tylko w pomieszczeniach ciągle wietrzonych zgodnie z UNI 7129/UNI 7131.

WAŻNE: montaż musi zostać wykonany zgodnie z instrukcjami konstruktora przez personel zawodowo wykwalifikowany. Jakakolwiek czynność konserwacyjna musi zostać wykonana na urządzeniu wyłączonym z sieci elektrycznej i z zamkniętym zaworem gazu instalacji. Montaż musi zostać wykonany zgodnie z przepisami obowiązującymi w krajach przeznaczenia.

Odniesienie do normy włoskiej:

Normy UNI-CIG 7129 montaż przy gazie z sieci do użytku domowego

Normy UNI-CIG 7131 montaż przy gazie płynnym G.P.L. do użytku domowego.

Podłączenie gazu

W celu podłączenia urządzenia do sieci gazowej lub do butli, używać sztywnej rurki metalowej miedzianej lub stalowej z odpowiednimi złączkami zgodnymi z normą UNI-CIG 7129 lub rurki giętkiej ze stali inox przy ciągłej ścianie zgodnie z normąUNI-CIG 9891. Używane regulatory ciśnienia muszą być zgodne z normą UNI-CIG 7432.

Połączenie elektryczne

Połączenie elektryczne musi być wykonane przez wykwalifikowanego technika według instrukcji producenta i zgodnie z obowiązującymi normami lokalnymi.

Upewnić się czy napięcie odpowiada napięciu podanemu na tabliczce danych technicznych położonej na jednym z bocznych brzegów wgłębienia widocznego po otwarciu drzwi. W przypadku gdy nie ma łatwego dostępu do wtyczki, monter musi zainstalować wyłącznik wielobiegunowy z odległością otwarcia styków równą lub większą od 3 mm. Urządzenie jest dostarczone z kablem bez wtyczki. Wtyczka, która ma być użyta, musi być typu znormalizowanego biorąc pod uwagę, że:

żółty - zielony = uziemienie

granatowy = zerowy

brązowy = faza

Podłączenie do uziemienia urzadzenia jest obowiązkowe zgodnie z przepisami prawnymi. Nie używać wtyczek wielokrotnych lub przedłużaczy.

Instrukcje dla montera

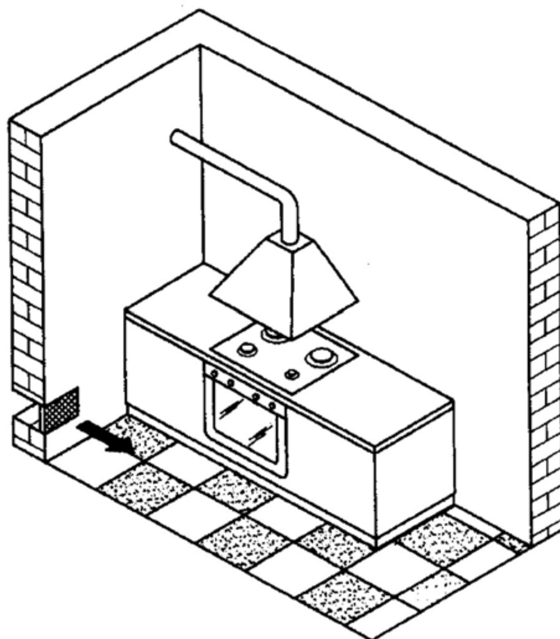
Montaż leży w zakresie nabywcy i ewentualne interwencje wymagane od firmy produkcyjnej, które wynikają z błędnego montażu, nie zostaną wykonane w ramach gwarancji. Ważne jest, aby wszystkie czynności dotyczące montażu i regulacji, zostały wykonane przez personel wykwalifikowany, ze ścisłymi wymogami zawodowego technika, który po zakończeniu prac musi wydać zaświadczenie zgodności wykonanej pracy. Technik będzie musiał wziąść na siebie odpowiedzialność za ewentualne szkody wyrządzone rzeczom lub osobom, spowodowane podłączeniami niezgodnymi z normami obowiązującymi w kraju przeznaczenia.

Pomieszczenie do montażu (rys. 1)

W celu dobrego działania urządzenia na gaz, konieczne jest, aby do lokalu mogło napływać powietrze, konieczne do spalania gazu, w sposób naturalny, poprzez otwory wykonane w zewnętrznych ścianach. Te otwory muszą mieć przekrój wonego przejścia równy przynajmniej 100 cm2 (może zostać wykonany jeden lub więcej otworów).

Odprowadzanie produktów spalania musi zachodzić poprzez okapy podłączone do przewodów kominowych lub bezpośrednio na zewnątrz. W przypadku, gdy niemożliwe jest zamontowanie okapu, konieczne jest zastosowanie wentylatora elektrycznego nałożonego na zewnętrzną ścianę lub na okno pomieszczenia, byleby istniały w lokalu otwory dla dopływu powietrza zgodnie z obowiązującymi normami. Ten wentylator elektryczny musi mieć taki przepływ, żeby zagwarantował w pomieszczeniu kuchennym, godzinną wymianę powietrza równą 3-5 razy jej pojemności.

Rys. 1



Montowanie piekarnika w meblu

Ważne jest, aby wszystkie czynności dotyczące montażu urządzenia zostały wykonane przez personel wykwalifikowany.

Urządzenie może być wsunięte pod blat lub do kolumny. W obydwu przypadkach przestrzegać wskazane wymiary jak na rys. 2.2.

Po odpakowaniu piekarnika, w celu wykonania podłączenia, oprzeć go na podstawie bez jego uszkodzenia.

Nie podnosić piekarnika biorąc go za uchwyt lecz chwytając za brzegi.

Nie podnosić piekarnika biorąc za rampę gazu.

Sprawdzić czy urządzenie nie zostało uszkodzone podczas transportu.

Meble stykające się z piekarnikiem muszą być odporne na wysoką temperaturę (min. 100°C).

Ustawić piekarnik w otworze mebla, podnosząc go za brzegi i uważając aby nie zatrzasnąć kabli zasilania.

Uważać, aby ściany boczne mebla nie dotykały przednich brzegów piekarnika.

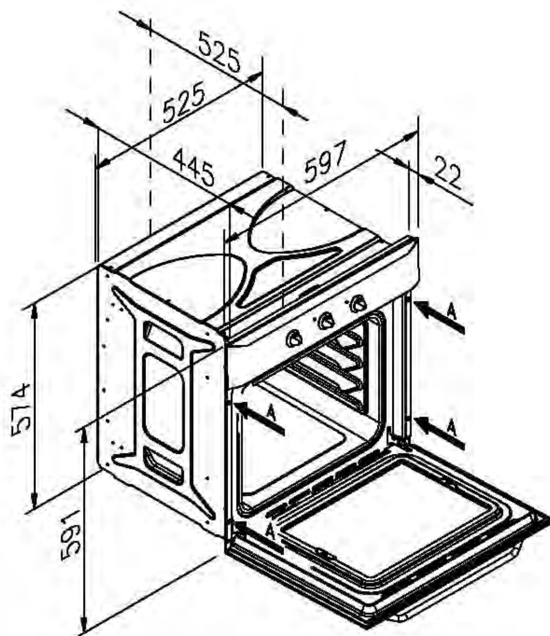
Przymocowanie piekarnika do mebla wykonuje się za pomocą 4 śrub do drewna "A" w otworach położonych na ramie obwodowej (rys. 2.1).

Uważać, aby nie używać drzwi jako dźwigni dla montażu piekarnika.

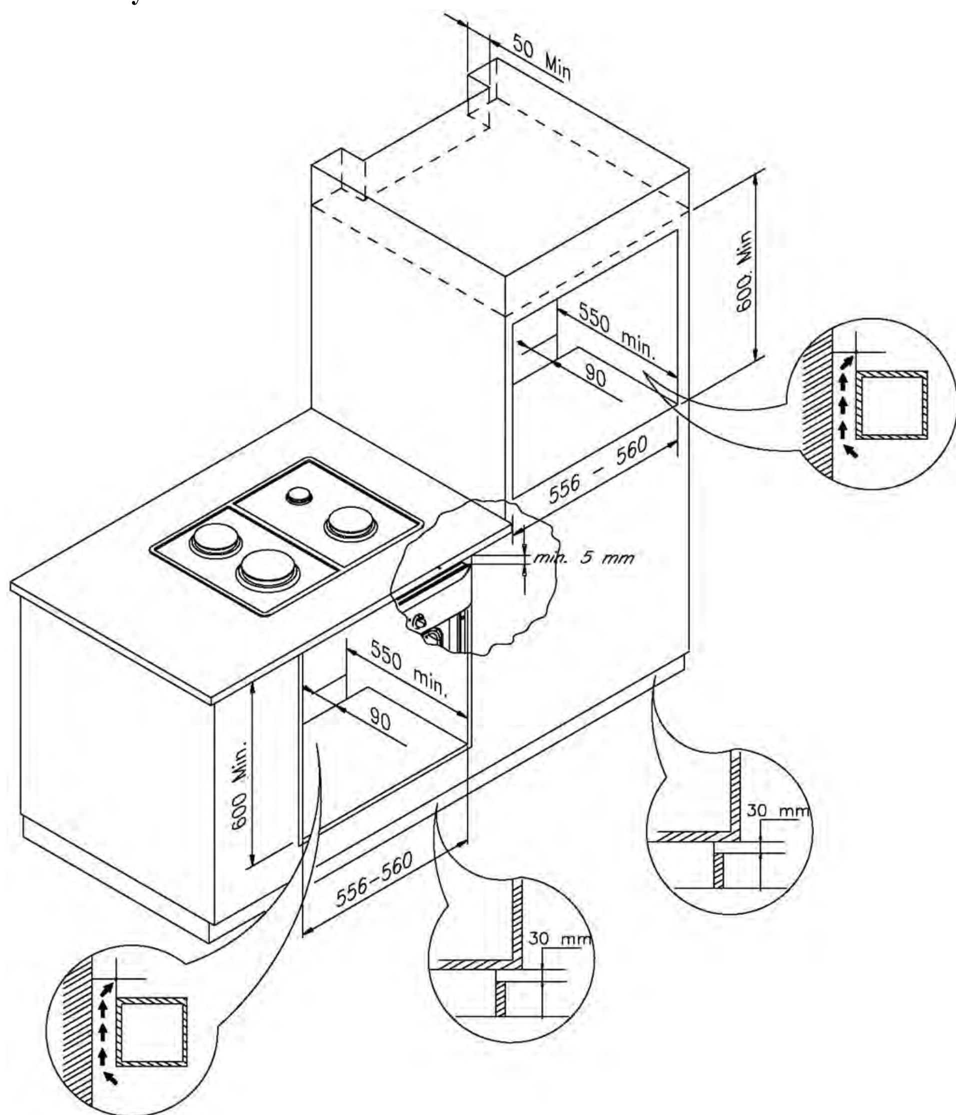
Nie wykonywać zbyt dużego nacisku na drzwi piekarnika kiedy są otwarte.

Uwaga: nie zatykać otworów lub szczelin chłodzenia czy odprowadzających produkty spalania.

Rys. 2.1



Rys. 2.2


50 Min
600. Min
550 min.
90
556 - 560
min. 5 mm
550 min.
90
600 Min.
556-560
30 mm
30 mm

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA GAZEM

Instalacja zasilania musi być zgodna z lokalnymi normami obowiązującymi w kraju przeznaczenia. Rodzaj gazu, dla którego został uregulowany piekarnik, jest wskazany na tabliczce znamionowej położonej na jednym z bocznych brzegów wgłębienia (widocznej po otwarciu drzwi) i na opakowaniu. Przed wykonaniem podłączenia, dostosować piekarnik do typu gazu w mieszkaniu. Połączenie pomiędzy złączką gazu, rampą i rurą, może zostać wykonane w jeden z następujących sposobów (patrz rysunek.3):

1. Ze sprzężeniem bez uszczelek (sprzężenie piekarnika jest stożkowe: ISO R 7).
2. Nakładając dostarczoną uszczelkę.

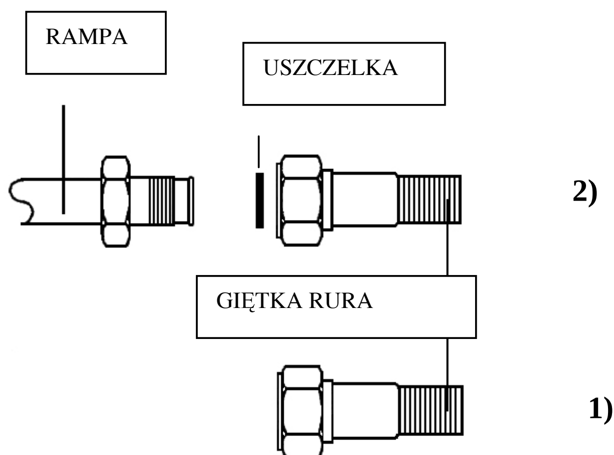
Uwaga: po zakończeniu czynności, sprawdzić czy nie ma ulatniania się gazu.

Sprawdzić czy nie ma ulatniania się gazu za pomocą wody z mydlem lub odpowiednio przystosowanych do tego celu płynów.

NIE UŻYWAĆ PŁOMIENI DLA POSZUKIWANIA ULATNIAJĄCEGO SIĘ GAZU.

Ostrzeżenie: używanie giętkiej rury gumowej przymocowanej do uchwytu podtrzymującego rurę jest zabronione ponieważ nie może być poddane inspekcji.

Rys. 3



Przystosowanie do używanego gazu

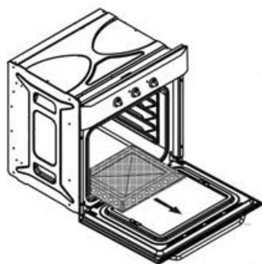
Możliwe jest używanie innych rodzajów gazu, przystosowując regulację palnika w następujący sposób:

1) upewnić się czy piekarnik jest odłączony od sieci elektrycznej.
2) Całkowicie otworzyć drzwi piekarnika.
3) Wyjąć dno piekarnika po wyjęciu śrub mocujących (rys. 4).
4) Wyjąć palnik odkręcając śrubę.
5) Odkręcić iniektor i wymienić go zgodnie z tabelą iniektorów znajdującej się na oddzielnej karcie. Zamontować palnik i dno piekarnika, postępując na odwrót .

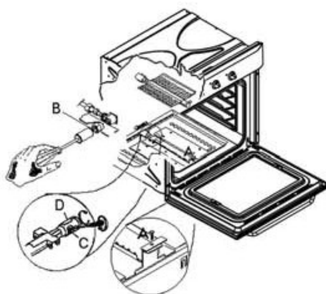
Regulacja płomienia (jeśli obecna) - (rys. 5 i 6)

W celu regulacji płomienia postępować w następujący sposób:
poluzować śrubę C i przekręcić pierścień D na pozycję **N** dla metanu lub gazu naturalnego, i na pozycję **GPL** dla gazu z butli, tak, aby ruchomy wskaźnik na pierścieniu odpowiadał stałemu wskaźnikowi na palniku. Otrzyma się w ten sposób regularny płomień.

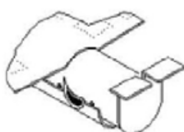
Rys. 4

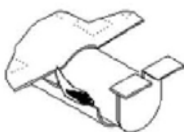


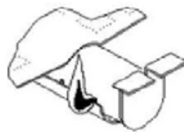
Rys. 5



Rys. 6







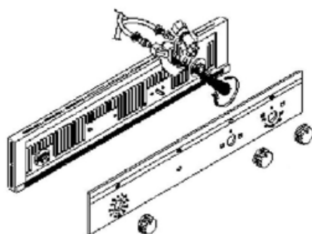
NADMIAR POWIETRZA **PŁOMIEŃ REGULARNY** **BRAK POWIETRZA**

Regulacja minimum (rys. 7a-7b)

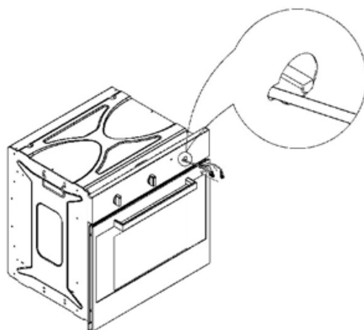
Termostat piekarnika wyposażony jest w obejście (by-pass) dla minimum; zmieniając rodzaj gazu należy przystosować regulację w następujący sposób:

- Zdjąć gałkę termostatu;
- Jeśli czoło jest szklane, wyjąć je odkręcając dwa pierścienie mocujące położone pod dwiema innymi gałkami (rys. 7a);
- Jeśli czoło jest metalowe, regulacja może zostać wykonana poprzez otwór położony po lewej stronie obsady gałki termostatu (rys. 7b);
- Włączyć piekarnik i pozostawić go na maksymalnym działaniu przy zamkniętych drzwiach przez przynajmniej 30 minut;
- Ustawić gałkę termostatu na minimum i uregulować obejście(by-pass) na minimum tak, aby otrzymać zmniejszony lecz ustabilizowany płomień. Wykonać tą czynność przy zamkniętych drzwiach piekarnika;
- Zadziałać śrubokrętem z nacięciem na śrubę obejścia (by-pass). Wystarczy odkręcić obejście (by-pass) wykonując kilka obrotów dla uregulowania minimum, przechodząc z gazu płynnego na metan;

rys. 7a



rys. 7b);



WAŻNE: po uregulowaniu palnika, sprawdzić czy płomień utrzymuje się na minimum, próbując otworzyć i zamknąć drzwi piekarnika. W razie zgaśnięcia płomienia przystosować regulację obejścia (by-pass).
Przy działaniu z G30/G31 śruba regulowania obejścia (by-pass) musi być dokręcona do oporu.

Po zakończeniu czynności (wymiana iniektora, regulacja powietrza na minium), wyłączyć piekarnik, nałożyć nową tabliczkę danych (wskazującą używany gaz) na miejscu poprzedniej.

Używanie i włączenie piekarnika

UŻYCIE: palnik piekarnika wyposażony jest w zawór bezpieczeństwa, który blokuje dopływ gazu w następujących przypadkach:

- Jeśli przypadkowo zostanie przekręcona gałka termostatu z natychmiastowym dopływem gazu do palnika piekarnika.

- W razie przypadkowego zgaszenia płomienia palnika.

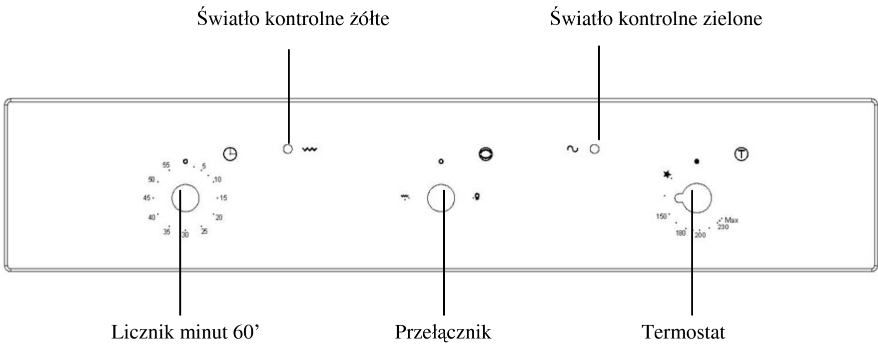
- W razie braku dostawy gazu z sieci.

W celu uniknięcia zgaszenia palnika podczas regulacji piekarnika z temperatury maksymalnej na minimalną, termostat jest wyposażony w mechanizm zatrzymania. W celu zgaszenia palnika z pozycji minimum, wystarczy lekko nacisnąć gałkę i obrócić nią do momentu, gdy wskaźnik gałki bedzie odpowiadal stałemu wskaźnikowi położonemu na czole.

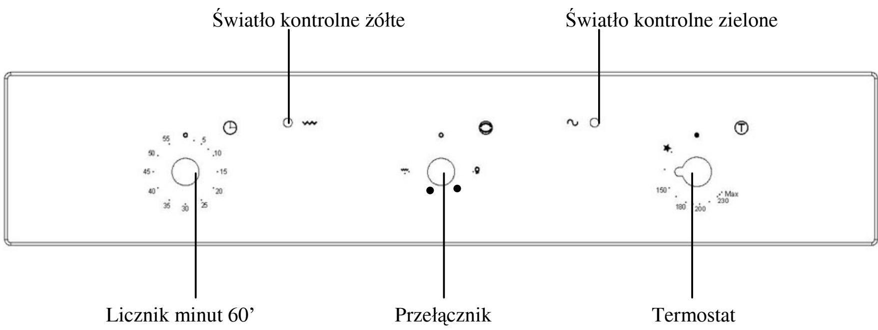
ZAPALENIE: zapalenie palnika piekarnika odbywa się przy otwartych drzwiach piekarnika. W przypaku, gdy drzwi są tylko częściowo otwarte, urządzenie zabezpieczające blokuje automatyczne zapalenie palników.

FUNKCJE PIEKARNIKA

FLG 202



FLG 203



Lampka kontrolna

Przy jakiejkolwiek pozycji gałki przełącznika innej od tej w stanie spoczynku oznaczonej przez 0, zaświeci się zielona lampka kontrolna. Zaświecenie się żółtej lampki oznacza działanie elektrycznego grilla.

Gałka przełącznika

Jest to urządzenie, które pozwala wybrać różne funkcje pieczenia.

Użycie przełącznika z elektrycznym grillem i oznakowanie

: **ŚWIATŁO PIEKARNIKA**



: **GRILL**

Ten rodzaj pieczenia jest szczególnie wskazany dla szybkiego opiekania potraw. Poza tym konieczne jest podczas tego rodzaju pieczenia trzymanie otwartych drzwi piekarnika i używanie zabezpieczenia gałek.



: **GRILL + ROŻNO (tylko FLG 203)**

Ten rodzaj pieczenia pozwala na opiekanie potraw. Podczas tego rodzaju pieczenia konieczne jest trzymanie otwartych drzwi piekarnika i używanie zabezpieczenia gałek. Przełącznik w tej pozycji pozwala na automatyczne włączenie grilla oraz rożna.



: **ROŻNO (tylko FLG 203)**

Po zakończeniu pieczenia ta pozycja działania pozwala utrzymać jednolicie ciepły pieczony rożen, kontynuując jego obracanie się.

Ostrzeżenie: jeśli podczas działania elektrycznego grilla przypadkowo przekręcona zostanie gałka termostatu piekarnika, urządzenie zabezpieczające zablokuje funkcję grilla. W celu jej przywrócenia wystarczy przekręcić gałkę piekarnika do momentu gdy ruchomy wskaźnik 0 gałki będzie odpowiadał stałemu wskaźnikowi na czole.

Gałka temostatu piekarnika

Pozwala na wybór jak najbardziej odpowiedniej temperatury dla różnych wymogów potraw do pieczenia. Przekręcając gałkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara wybiera się temperaturę, doprowadzając ją do żądanej wartości zawartej pomiędzy 150° i maks. Wyłączenie piekarnika zachodzi po doprowadzeniu wskaźnika gałki do miejsca odpowiadającego stałemu wskaźnikowi na czole.

Mechaniczny licznik minut 60 minut

Licznik minut może być regulowany na maksymalny okres jednej godziny. Gałka regulacji musi być przekręcona zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 60 minut i później ustawiona, przekręcając nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, na żądanym czasie. Po upływie ustalonego czasu włącza się sygnał akustyczny i automatycznie gaśnie. Licznik minut, w czasie działania sygnału akustycznego, nie przerywa działania piekarnika.

PRZED UŻYCIEM PIEKARNIKA –
OGÓLNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI I PRZYPOMNIENIA

- Przed podjęciem jakiejkolwiek czynności konserwacji i/lub czyszczenia odłączyć urządzenia z sieci elektrycznej.
- Ewentualne naprawy lub interwencje na urządzeniach muszą zostać wykonane wyłącznie przez technika wykwalifikowanego.
- Upewnić się, aby kable elektryczne innych urządzeń używanych na blacie lub w pobliżu piekarnika nie dotykały gorących części lub nie zatrzasnęły się w drzwiach piekarnika.
- Nie pozwolić dzieciom zbliżać sie do piekarnika w trakcie jego działania i tuż po jego wyłączeniu.
- Używać rękawic kuchennych w celu wyjęcia naczyń i akcesoriów, kiedy piekarnik jest rozgrzany.
- Nie przykrywać dna piekarnika aluminiowymi arkuszami.
- Nie wkładać materiałów łatwopalnych do piekarnika. Jeśli urządzenie zostaje przypadkowo włączone, mogłyby się zapalić.
- Po użyciu piekarnika, upewnić się czy wskaźnik gałki znajduje się na pozycji wyłączenia i zamknąć główny zawór przewodu doprowadzającego gaz lub zawór butli.
- Nie używać wnętrza piekarnika jako miejsca na składowanie materiałów łatwopalnych
- Państwa piekarnik wyposażony jest w wentylator, który służy do chłodzenia wewnętrznych części mebla, komponentów piekarnika i stwarza lekki dopływ powietrza, które wydostaje się ze szpary położonej pod panelem sterowania.

  Wentylator zaczyna pracować natychmiast i wyłącza się po 10-30 minutach od wyłączenia piekarnika (w zależności od temperatur piekarnika).

  W przypadku braku działania wentylatora, nie używać piekarnika i wezwać ośrodek serwisu.

  W przypadku braku energii elektrycznej, nie używać urządzenia;

  W przypadku przerwy w dostawie energii elektrycznej podczas działania,

wyłączyć urządzenie i nie używać go do momentu przywrócenia energii.
W funkcji grill wentylator włącza się natychmiast tak przy drzwiach otwartych jak zamkniętych i zatrzymuje się jak w poprzedniej funkcji.

- Podczas pieczenia może dojść do zaparowania wewnętrznej szyby drzwi piekarnika.
- Dostępne części piekarnika mogą się nagrzać podczas działania, przypominamy o oddaleniu dzieci, młodzieży i osób niepełnosprawnych od piekarnika w trakcie jego działania i tuż po jego wyłączeniu. Jeżeli jest to niemożliwe, wymagana jest obecność osoby dorosłej podczas całego okresu działania i chłodzenia piekarnika.
- Nie ustawiać ciężkich przedmiotów na drzwiach w celu uniknięcia uszkodzenia wnęki piekarnika i zawiasów drzwi.
- Nie zatykać otworów lub szczelin chłodzenia czy odprowadzających produkty spalania.
- Jeśli stwierdzi się stopniową trudność w przekręcaniu gałki palnika piekarnika, wezwać ośrodek serwisu, który zajmie się wymianą zaworu.

Uwaga: w celu zmniejszenia zużycia, uniknięcia nadmiernych przegrzań, zaleca się zamykać zawsze drzwi za wyjątkiem specyficznych wskazówek.

WŁĄCZENIE PIEKARNIKA

Piekarnik wyposażony jest w zapłon elektryczny. W celu włączenia piekarnika całkowicie otworzyć drzwi. Lekko nacisnąć gałkę termostatu i przekręcić nią w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do maksimum. Nacisnąć do oporu gałkę w celu uzbrojenia zapłonu elektrycznego i trzymać ją wciśniętą przez kilka sekund; urządzenie nie powinno być włączone przez więcej niż 15 sekund;
Jeśli palnik się nie zapali w ciągu 15 sekund, pozostawić drzwi całkowicie otwarte i odczekać przynajmniej 1 minutę przed ponownym włączeniem.
PRZYPIS: kiedy piekarnik jest włączony po raz pierwszy, normalne jest kilkakrotne powtórzenie czynności z powodu obecności powietrza w rurze zasilania gazem. Po zapaleniu płomienia, utrzymać wciśniętą gałkę termostatu przez kilka sekund w celu włączenia termopary bezpieczeństwa, która w przeciwnym wypadku zablokowałaby dopływ gazu. Sprawdzić zapalenie się palnika poprzez szpary położone z przodu tacy piekarnika; jeśli się nie zapalił powtórzyć czynność.
Poprawne działanie palnika musi być kontrolowane przy zamkniętych drzwiach piekarnika.

PODCZAS DZIAŁANIA

Przy zamkniętych drzwiach, sprawdzić poprawne działanie wentylatora chłodzenia.
Jeśli wentylator nie działa postępować w następujący sposób:

1. sprawdzić czy nie ma przerwy w dostawie energii; jeżeli do tego doszło przerwać pieczenie, wyłączyć urządzenie i odczekać aż nastąpi przywrócenie w dostawie energii.
2. jeśli nie nastąpiły przerwy w dostawie energii, nie używać piekarnika i zwrócić się do serwisu technicznego.

Jeśli drzwi piekarnika zostaną otwarte podczas pieczenia, wentylator zatrzymuje się ażeby uniknąć podmuchu gorącego powietrza skierowanego na użytkownika; po zamknięciu drzwi wentylator zaczyna działać; jeśli do tego nie dojdzie wykonać sprawdzenia zawarte w punktach 1 i 2.

W jaki sposób używa się grill

Położyć potrawę do grillowania na odpowiednim ruszcie lub na rynience o bardzo niskich brzegach. Ruszt zostaje umieszczony na jak najwyższym stopniu, natomiast brytfanna na ściekajacy tłuszcz, musi zająć stopień położony pod nim. Przy tego rodzaju pieczeniu konieczne jest pozostawienie otwartych drzwi piekarnika (rys. 8), następnie częściowo je zamknąć opierając je o osłony gałek. W funkcji grill wentylator chłodzenia włącza się natychmiast. W zależności od rodzaju potrawy (na przykł. mięsa, ryby, drób, itd…) konieczne jest odwracanie potraw, aby poddać dwie strony (wierzch i spód) działaniu promieni podczerwonych.

Tytułem informacyjnym podajemy niektóre czasy pieczenia .

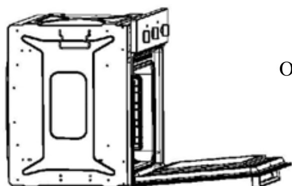
Potrawy do grillowania	Czas pieczenia w minutach Wierzch	Spód
Mięsa niskie i cienkie	6	4
Mięsa normalne	8	5
Ryby oczyszczone z łuski	10	8
Ryby (na przykł. pstrągi, łosoś)	15	12
Kiełbaski	12	10
Tosty	5	2

UWAGA:

Dostępne części piekarnika mogą się nagrzać podczas działania, przypominamy o oddaleniu dzieci, młodzieży i osób niepełnosprawnych od piekarnika w trakcie jego działania i tuż po jego wyłączeniu.

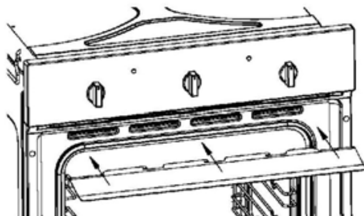
Jeżeli jest to niemożliwe, wymagana jest obecność osoby dorosłej podczas całego okresu działania i chłodzenia piekarnika.

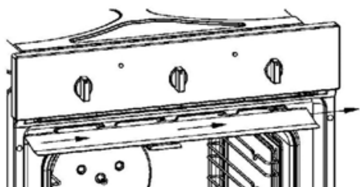
INSTRUKCJE UŻYWANIA OSŁONY GAŁEK (Rys. 8)



OTWORZYĆ DRZWI PIEKARNIKA

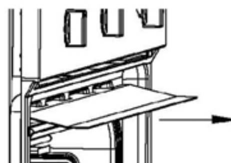
WŁOŻYĆ OSŁONĘ GAŁEK DO OTWORÓW FRONTU

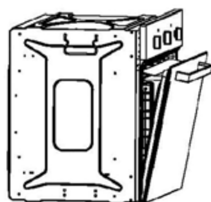




ZACZEPIĆ OSŁONĘ GAŁEK O FRONT PRZESUWAJĄC JĄ W PRAWĄ STRONĘ

UPEWNIĆ SIĘ CZY OSŁONA GAŁEK JEST ZACZEPIONA POCIĄGAJĄC JĄ NA ZEWNĄTRZ





ZAMKNĄĆ DRZWI PIEKARNIKA

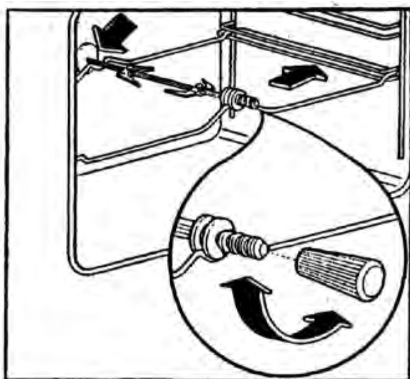
UWAGA:

Podczas działania osłona gałek staje się bardzo gorąca.
Używać rękawic kuchennych.

W jaki sposób używa się rożna(rys. 9)

W piekarnikach na gaz możliwe jest używanie rożna połączonego z funkcją grilla. Po przygotowaniu drążka rożna i nabiciu mięsa, zablokować go dwoma widelcami i postępować w następujący sposób:

Rys. 9



- Oprzeć wspornik w miejscu na rożno.
- Usunąć rękojeść odkręcając ją
- Wsunąć brytfannę na najniższy stopień
- Ustawić deflektor w dolnej części czoła
- Zamknąć częściowo drzwi opierając je o deflektor
- Po zakończeniu pieczenia nakręcić rękojeść na drążek rożna i wyjąć go z piekarnika.

W jaki sposób używa się piekarnika

Ustawić gałkę termostatu na żądanej wartości wybranej (pomiędzy 150° i maks). W celu otrzymania dobrych wyników zaleca się wstępnie nagrzać piekarnik do żądanej temperatury przed włożeniem potraw. Przy potrawach wyjątkowo tłustych nie jest konieczne wstępne nagrzewanie piekarnika. W przypadku mięsa zamrożonego zaleca się utrzymać temperaturę pieczenia o około 20°C niższą, zwiększając czas pieczenia o około 15 minut (patrz tabela).

W następnej tabeli udzielamy Państwu praktycznych porad dotyczących pieczenia w piekarniku. Czas pieczenia zmienia się tak w zależności od ilości jak i jakości potraw.

TABELA PIECZENIA

Funkcje piekarnika różnią się w zależności od modelu: patrz oddzielna Karta Wyrobu.

Rodzaj potrawy	Temp °C	Poziomy (idąc od dołu)	Czas pieczenia w minutach
Ciasta z foremki z ubijaną masą ciasta			Własne Zalecenie
Babki lub drożdżówki	175	2	55-65
Drożdżówka królewska	175	3	60-70
Tort	175	3	60-70
Ciasta francuskie z foremki			
Spód ciasta	200	3	8-10
Spód sernika	200	3	25-35
Spód ciasta z owocami	200	3	25-35
Ciasta z foremki z wyrośniętą masą ciasta			
Spód ciasta	180	3	30-45
Biały chleb 1 kg mąki	200	3	25-35
Małe ciastka			
Ciasto francuskie	200	3	10-15
Ciasta ptysiowe	200	2	35-45
Ciasta biszkoptowe	200	3	15-20
Lasagne	225	2	40-50
Mięsa			
Pieczeń o długim czasie pieczenia (np. pieczeń cielęca)	200	2	120-150
Pieczeń o krótkim czasie pieczenia (np. rostbeef)	200	2	60-90
Klops	200	2	30-40
Drób			
Kaczka 1 ½ kg	200	2	120-180
Gęś 3 kg	200	2	150-210
Kurczak pieczony	200	2	60-90
Indyk 5 kg	175	2	około 240
Dziczyzna			
Zając	200	2	60-90
Sarni udziec	200	2	90-150
Jeleni udziec	175	2	90-180
Warzywa			
Ziemniaki z piekarnika	220	2	30-40
Sformato z gotowanych warzyw	200	2	40-50
Ryby			
Pstrąg	200	2	40-50
Cefale	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20

Grill			
Kotlety		4	8-12
Kiełbaski		4	10-12
Kurczak grillowany		2	25-35
Pieczeń cielęca z rożna 0,6 kg			50-60
Kurczak z rożna			60-70

N.B.
- Nagrzać wstępnie piekarnik przed włożeniem potraw
- w funkcji “Grill" zaleca się odwracanie potrawy do grillowania
- Przytoczone dane są tylko wskazujące, ponieważ rodzaj pieczenia i/lub czas różnią się tak ze względu na ilość potraw jak i osobisty smak

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA PIEKARNIKA

Ważne: Przed przystąpieniem do konserwacji piekarnika należy zawsze wyjąć wtyczkę z gniazdka lub odłączyć prąd od linii zasilania za pomocą wyłącznika głównego instalacji elektrycznej.

Czyszczenie piekarnika:

- Po każdym użyciu odczekać aż piekarnik ostygnie i czyścić go w celu uniknięcia wielokrotnego nagrzewania się osadów
- Jeśli brud jest uporczywy, używać specyficzego produktu do czyszczenia piekarników postępując zgodnie z instrukcjami na opakowaniu..
- Czyścić zewnątrz za pomocą gąbki zwilżonej ciepłą wodą.
- Nie używać środków ściernych,wiórków metalowych do czyszczenia, elektrycznych urządzeń czyszczących na parę i środków łatwopalnych.
- Nie używać materiałów lub substancji ściernych do czyszczenia szyb, aby ich nie uszkodzić.
- Myć akcesoria w zmywarce do naczyń lub ręcznie używając środka do czyszczenia piekarnika .

UWAGA: podczas wykonywania tych czynności zaleca się używanie rękawic ochronnychi.

W jaki sposób wyjąć drzwi piekarnika (rys. 10)

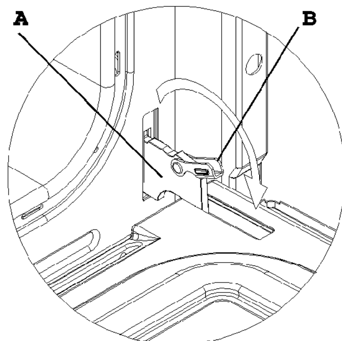
W celu ułatwienia czyszczenia piekarnika możliwe jest wyjęcie drzwi piekarnika działając na zawiasy w następujący sposób:
Zawiasy A wyposażone są w 2 ruchome śruby B w kształcie U.
Kiedy śruby B w kształcie U są podniesione, zawiasy są odczepione z ich miejsca.

- Po wykonaniu tej czynności, podnieść drzwi do góry i wyciągnąć na zewnątrz, chwytając za boki drzwi w pobliżu zawiasów.

W celu zamontowania drzwi:

- Wsunąć zawiasy do odpowiednich wyżłobień i całkowicie otworzyć drzwi.
- Obrócić ruchome śruby B w kształcie U do początkowej pozycji przed zamknięciem drzwi.

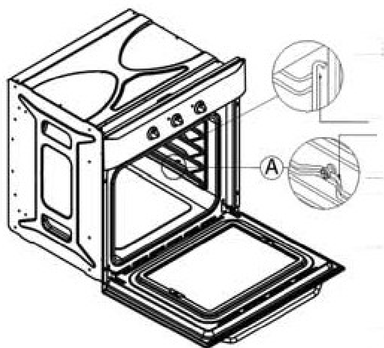
Rys. 10



UWAGA:
uważać, aby nie usunąć systemu blokady zawiasów podczas wyjmowania drzwi. Mechanizm zawiasów posiada system sprężynowy o dużej mocy. Nigdy nie zanurzać drzwi w wodzie.

Czyszczenie bocznych rusztów (jeżeli obecne) – Rys. 11
W celu usunięcia bocznych prowadnic i ułatwienia tym samym wewnętrznego czyszczenia piekarnika, wykonać niewielki nacisk do dołu na szczegół A jak zostało to przedstawione.

Rys. 11

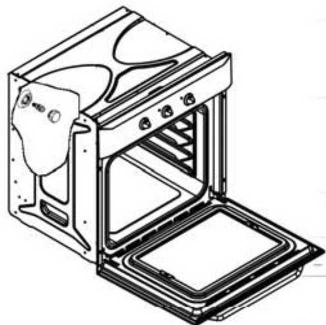


Wymiana żarówki piekarnika (rys. 12)

- Odłączyć piekarnik od sieci elektrycznej.
- Odkręcić osłonę żarówki
- Wymienić żarówkę
- Zakręcić osłonę żarówki
- Przywrócić napięcie

N.B. : używać tylko żarówek o 25W 230V, typu E-14, T 300°C, do dyspozycji w naszych ośrodkach serwisu.

Rys. 12



PRZEWODNIK W POSZUKIWANIU AWARII

Palnik się nie zapala

- Zawór dopływu gazu jest otwarty?
- Zaszła przerwa w dopływie gazu?
- Butla jest pusta?
- Otwory palnika są zatkane?

Palnik nie utrzymuje płomienia

- Powtórzyć czynności zapalania ustawiając gałkę na symbolu przedstawiającym temperaturę maksymalną.

Elektryczny zapłon nie działa

- Nastąpiła przerwa w dopływie prądu?

System chłodzenia nie działa

- Nastąpiła przerwa w dopływie prądu?
- Drzwi piekarnika są otwarte?

SERWIS OBSŁUGI KLIENTA

Przed wezwaniem serwisu Pomocy Technicznej

W przypadku gdy wyrób nie działa zalecamyi:

- *sprawdzić czy wtyczka została poprawnie włożona do gniazdka;*
- *sprawdzić czy dopływ gazu jest regularny.*

W przypadku gdy nie znaleziona została przyczyna złego działania:
wyłączyć urządzenie, nie otwierać go i wezwać Serwis Obsługi Technicznej.

TARTALOM

Használati útmutató a felhasználó számára

Köszönjük, hogy termékünket választotta és reméljük, hogy a készülékünk megelégedésére szolgál.

Ezért arra kérjük, hogy tartsa be gondosan a jelen füzet útmutatásait és tanácsait a készülék helyes használatához.

A gyártó nem vállal felelőséget azokért a személyi és tárgyi károkért, melyek a sütő helytelen vagy meg nem felelő beszereléséből következnek.

A gyártó fenntartja a jogot arra, hogy termékein a szükségesnek és hasznosnak ítélt változtatásokat előzetes értesítés nélkül elvégezze.

Mielőtt használatba venné a sütőt

A sütőt kicsomagolás után illessze be a konyhabútorba, vegye ki belőle a zsírfogó serpenyőt és a rácsokat, ezután melegítse fel a maximális hőmérsékletre kb. 20 percig, ezáltal a gyártás után maradt esetleges olajos, rossz szagú szennyeződések eltűnnek. Eközben szellőztesse a helyiséget. Öblítse le mosogatószeres vízzel a serpenyőt és a rácsokat.

FONTOS: a sütő használata során az előlap és az ajtó üvege érezhetően felmelegszik. Emiatt tartsa távol a sütőtől a gyermekeket, hogy ne játsszanak a készülékkel.

A bekapcsolás utáni első percekben a sütő előlapján kondenzvíz keletkezhet, ez nem jelenti a sütő hibás működését.

Műszaki adatok

Ez a készülék megfelel az EGK a rádiózavarok csökkentéséről szóló előírásainak. Ez a készülék, az élelmiszerekkel érintkezésbe kerülő részeire vonatkozóan, megfelel a 89/109/EGK tanácsi irányelv előírásainak.

Méretek

Magasság: 591 mm
Szélesség: 597 mm
Mélység: 445 mm

Térfogat: 58 L

Tápfeszültség: 220/230V a.c. - 50/60hz

FÚVÓKÁK TÁBLÁZATA Célország UK/IT/RU II2H3+ KATEGÓRIA

Használt gázfajta	Égő típusa	Levegőszabályozás	By-pass számjelzés (100/mm)	Fúvóka számjelzés (100/mm)	Névleges teljesítmény (kW)	Névleges fogyasztás	Az égéshez szükséges levegő m³/h	Csökkentett névleges teljesítmény (kW)	Gáznyomás (mbar)			**Grill elektromos teljesítmény** (230V 50Hz)
									min.	névleges	max	
PALACKOS GÁZ (Bután) **G30**	Sütő	nyitva	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	20	28-30	35	1900 W
PALACKOS GÁZ (Propán) **G31**	Sütő	nyitva	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	37	45	1900 W
FÖLDGÁZ (Metán) **G20**	Sütő	nyitva	48 beállítva	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W

FÚVÓKÁK TÁBLÁZATA Célország PL II2ELwLs3B/P KATEGÓRIA

Használt gázfajta	Égő típusa	Levegőszabályozás	By-pass számjelzés (100/mm)	Fúvóka számjelzés (100/mm)	Névleges teljesítmény (kW)	Névleges fogyasztás	Az égéshez szükséges levegő m³/h	Csökkentett névleges teljesítmény (kW)	Gáznyomás (mbar)			**Grill elektromos teljesítmény** (230V 50Hz)
									min.	névleges	max	
PALACKOS GÁZ (Bután) **G30**	Sütő	nyitva	48	75	2,70	196 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
PALACKOS GÁZ (Propán) **G31**	Sütő	nyitva	48	75	2,70	193 g/h	5,4	0,80	29	36	44	1900 W
FÖLDGÁZ (Metán) **G20**	Sütő	nyitva	48 beállítva	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	17	20	25	1900 W
GZ350 GÁZ	Sütő	nyitva	48 beállítva	148	2,70	357 l/h	5,4	0,80	10	13	16	1900 W
GZ410 GÁZ	Sütő	nyitva	48 beállítva	125	2,70	310 l/h	5,4	0,80	16	20	25	1900 W

FÚVÓKÁK TÁBLÁZATA Célország HU II2HS3B/P KATEGÓRIA

Használt gázfajta	Égő típusa	Levegőszabályozás	By-pass számjelzés (100/mm)	Fúvóka számjelzés (100/mm)	Névleges teljesítmény (kW)	Névleges fogyasztás	Az égéshez szükséges levegő m³/h	Csökkentett névleges teljesítmény (kW)	Gáznyomás (mbar)			**Grill elektromos teljesítmény** (230V 50Hz)
									min.	névleges	max	
PALACKOS GÁZ (Bután) **G30**	Sütő	nyitva	48	80	2,70	196 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
PALACKOS GÁZ (Propán) **G31**	Sütő	nyitva	48	80	2,70	193 g/h	5,4	0,80	25	30	35	1900 W
FÖLDGÁZ (Metán) **G20**	Sütő	nyitva	48 beállítva	115	2,70	257 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W
G25.1 GÁZ	Sütő	nyitva	48 beállítva	121	2,70	299 l/h	5,4	0,80	20	25	33	1900 W

BESZERELÉS

FIGYELEM: ez a készülék kizárólag állandó szellőzéssel ellátott helyiségekben szerelhető be és működtethető, az UNI 7129/UNI 7131 szabványoknak megfelelően. FONTOS: A beszerelést a gyártó útmutatása alapján, kizárólag képzett szakember végezheti el. Minden karbantartási műveletet áramtalanított készüléken, elzárt gázcsappal kell végezni. A beszerelést a célországban érvényes előírásoknak megfelelően kell elvégezni.

A hivatkozott olasz előírások:

UNI-CIG 7129 szabvány a háztartási használatú vezetékes gáz telepítéséről

UNI-CIG 7131 szabvány a háztartási használatú PB gáz telepítéséről

Gázcsatlakozás

A készüléknek a gázvezetékhez vagy a gázpalackhoz való csatlakoztatásához az UNI-CIG 7129 szabványnak megfelelő merev réz- vagy acélcsövet és a megfelelő csatlakozókat, vagy az UNI-CIG 9891szabványnak megfelelő hajlékony, folyamatos falú rozsdamentes acélcsövet kell használni. A felhasznált nyomásszabályozóknak meg kell felelniük az UNI-CIG 7432 szabványnak.

Bekötés az elektromos hálózatba

Az elektromos csatlakoztatást képzett szakembernek kell elvégeznie a gyártó utasításai és az érvényes helyi előírások betartásával.

Ellenőrizze, hogy a hálózati feszültség megfelel-e a készüléken a nyitott ajtónál a belső oldalon található adattáblán megadott értékeknek. Ha a csatlakozó dugó nehezen hozzáférhető, a beszerelő szakembernek gondoskodni kell egy legalább 3 mm-es érintkezőtávolságot biztosító többsarkú kapcsoló csatlakoztatásáról. A készüléket csatlakozó dugó nélküli tápvezetékkel szállítjuk. Alkalmazzon szabványos dugót, az alábbiak figyelembe vételével:

sárga - zöld = földelés

kék = nullás

barna = fázis

A készüléket a törvény értelmében kötelező földeléssel ellátni.

Ne használjon elosztót vagy hosszabbítót.

Beszerelési útmutató

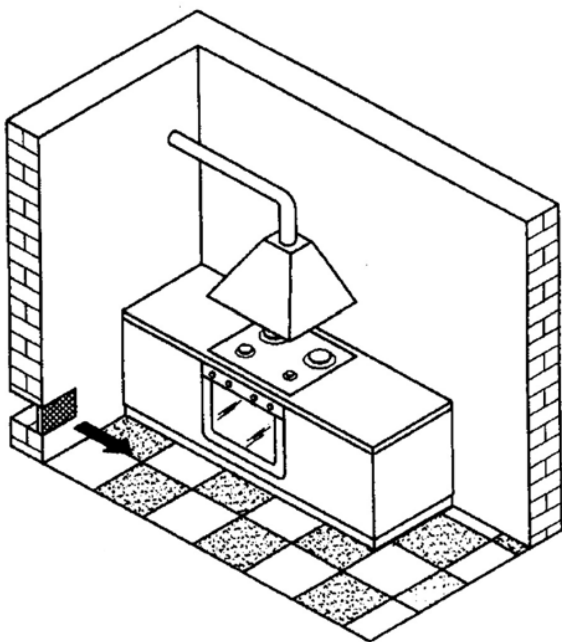
A beszerelés a vásárló feladata, ezért azok az esetleges javítások, melyeket a gyártó cégtől a hibás beszerelés miatt rendelnek meg, nem tartoznak a garanciális javítások közé. Fontos, hogy az összes beszerelési és beállítási műveletet képzett, a megfelelő szakmai jártassággal rendelkező szakember végezze el, aki a beszerelés befejeztével megfelelőségi nyilatkozatot állít ki az elvégzett munkáról. Ez a szakember vállalja a felelősséget abban az esetben, ha a célországban érvényes előírásoknak nem megfelelő csatlakoztatásokból eredő személyi vagy tárgyi károk keletkeznek.

A beszerelési helyiség (1. ábra)

A gázkészülék megfelelő működésének érdekében elengedhetetlen, hogy a helyiség külső falán levő nyílásokon át a gáz égéséhez szükséges levegő természetes módon beáramolhasson. Ezeknek a nyílásoknak legalább 100 cm2 -es szabad keresztmetszetet kell biztosítaniuk (egy vagy több nyílást is ki lehet alakítani).

Az égéstermékek elvezetése füstcsatornához csatlakozó kürtőn vagy közvetlenül a szabadba történik. Ha kürtő felszerelése nem lehetséges, akkor a külső falra vagy a helyiség ablakára rögzített elektromos ventillátort kell alkalmazni, amennyiben a helyiség rendelkezik az előírásoknak megfelelő szellőzőnyílásokkal. A fenti elektromos ventillátor levegőhozamának biztosítania kell a konyha légtérfogatának óránkénti 3-5-szörös cseréjét.

1. ábra



A sütő beillesztése a konyhabútorba

Fontos, hogy a készülék beszereléséhez szükséges összes műveletet képzett szakember végezze el.

A készülék a munkalap alá és felső bútorelembe egyaránt beszerelhető. Mindkét esetben tartsa be az ábrán megadott méreteket. 2.2.

Miután kicsomagolta a sütőt, a csatlakozások elvégzéséhez állítsa az alapjára, ügyeljen, hogy a készülék ne sérüljön meg.

Ne emelje meg a sütőt a fogantyújánál, hanem csak az oldalaknál fogva.

Ne emelje meg a sütőt a gázcsőszerelvénynél fogva.

Ellenőrizze, hogy a sütő nem károsodott-e a szállítás során.

A sütővel érintkező bútoroknak hőállónak kell lenniük (min. 100°C

Illessze a sütőt a bútorba úgy, hogy az oldalainál fogva emeli meg, és ügyeljen arra, hogy a tápvezeték ne szoruljon be.

Figyeljen arra, hogy a bútor oldallapjai ne érjenek a sütő mellső pereméhez.

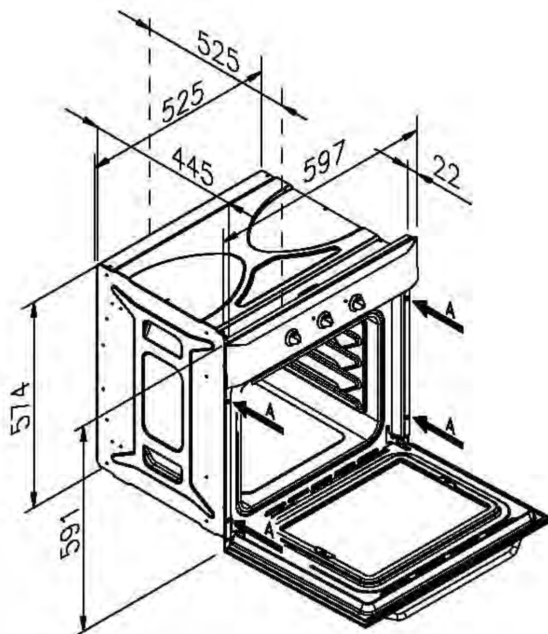
A sütőt a kereten levő furatok és 4 csavar “A” segítségével kell a bútorhoz rögzíteni (2.1. ábra).

A beszereléskor ne használja emelőként a sütő ajtaját.

Ne gyakoroljon erős nyomást a sütő ajtajára, amikor az nyitva van.

Figyelem: ne zárja el a hűtő- vagy az égéstermék-elvezető nyílásokat.

2.1. ábra



2.2 ábra

CSATLAKOZTATÁS A GÁZELLÁTÁSHOZ

A gázvezetéknek a célországban érvényes előírásoknak megfelelőnek kell lennie. A gáz típusa, melyre sütőt gyárilag beállítottuk, a készüléken a nyitott ajtónál a belső oldalon található adattáblán és a csomagoláson látható. Mielőtt elvégezné a csatlakozatást, állítsa át a sütőt a háztartási gáz típusának megfelelően. A gázcsatlakozó, a gázcsőszerelvény és a cső csatlakoztatását az alábbi megoldások egyikével végezze el (lásd a 3. ábrát):

1. Tömítés nélküli csatlakozóval (kúpalakú ISO R 7 csatlakozó).
2. A mellékelt tömítés beillesztésével.

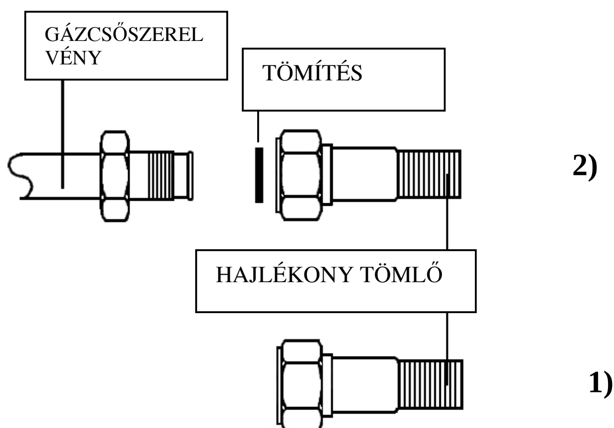
Figyelem: a bekötés elvégeztével ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás.

Szappanos víz vagy egyéb alkalmas folyadék segítségével ellenőrizze, hogy nincs-e gázszivárgás.

NE HASZNÁLJON LÁNGOT A GÁZSZIVÁRGÁS FELDERÍTÉSÉHEZ!

Figyelem: tilos tömlőtartóra rögzített hajlékony gumitömlőt alkalmazni, mivel az nem ellenõrizhetõ.

3. ábra



Átállítás más gáztípusra

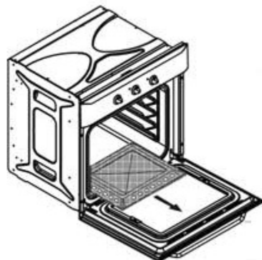
Más gáztípussal is használható a sütő, ehhez át kell állítani az égőt az alábbiak szerint:

1) áramtalanítsa a sütőt a hálózati csatlakozás megszakításával.
2) Nyissa ki teljesen a sütő ajtaját.
3) Vegye le a rögzítő csavarokat és távolítsa el a sütő alját (4. ábra).
4) A csavarok kicsavarásával húzza ki az égőt.
5) Csavarja le a fúvókát és cseréje ki a mellékelt táblázat szerint kiválasztott új fúvókára. Szerelje vissza az égőt és a sütő alját a fenti műveletek ellenkező sorrendű elvégzésével.

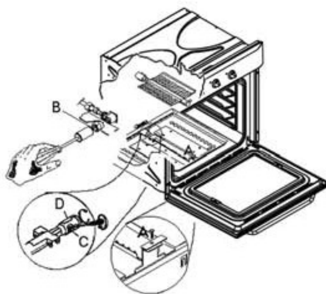
A láng beállítása (ha alkalmazható) - (5. és 6. ábra)

A lángot az alábbiak szerint kell beállítani
lazítsa meg a C csavart és fordítsa a D gyűrűt az **N** állásba a metán- és földgázhoz, vagy **GPL** állásba a palackos gázhoz, úgy, a gyűrűn levő mozgó jelzés az égőn levő fix jelzéssel egybeessen. Ezáltal egyenletes láng állítható be.

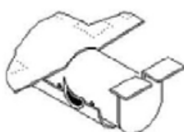
4. ábra



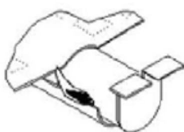
5. ábra



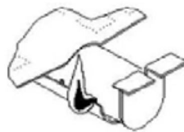
6. ábra



TÚL SOK LEVEGŐ



SZABÁLYOS LÁNG



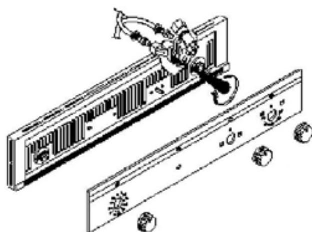
TÚL KEVÉS LEVEGŐ

A minimális gázellátás beállítása (7a-7b. ábra)

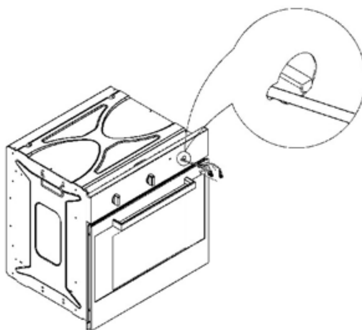
A sütő termosztátján by-pass található a minimális gázellátáshoz; a gáztípus megváltoztatásakor ezt is át kell állítani:

- Vegye le a termosztát gombját;
- Ha üveg-előlap van a sütőn, vegye le a másik két gomb alatt található rögzítőgyűrű lecsavarásával (7a. ábra);
- Ha a sütőn fém gombtábla van, a beállítás elvégezhető a termosztátgomb bal oldalán levő nyíláson (7b. ábra) keresztül.
- Kapcsolja be a sütőt és működtesse legalább 30 percig maximális teljesítményen, csukott ajtóval.
- Állítsa a termosztátgombot a minimális teljesítményre, és állítsa be a by-pass-t a minimális gázellátásra, úgy, hogy kis, de stabil lánggal égjen. Ezt a műveletet csukott ajtóval kell elvégezni;
- Csavarhúzóval állítson a by-pass csavarján. A palackos gázról metánra való átálláskor a minimális gázellátás beállításához elegendő néhány fordulattal kicsavarni a by-pass csavarját.

7a. ábra



7b. ábra



FONTOS: miután beállította az égőt, ellenőrizze, hogy a láng a minimális teljesítményen egyenletesen ég-e a sütő ajtajának nyitásakor és csukásakor. Ha a láng kialszik, újból állítson a by-pass-on.
A G30/G31 gázzal való működéshez a by-pass csavarját teljesen be kell csavarni.

A szükséges műveletek (fúvóka cseréje, levegő és minimális gázellátás beállítása) elvégeztével kapcsolja ki a sütőt, és helyezze fel az új adattáblát (mely az új gáztípust jelöli).

A sütő használata és begyújtása

HASZNÁLAT: a sütő égőjén biztonsági szelep található, mely az alábbi esetekben megszakítja a gázellátást:

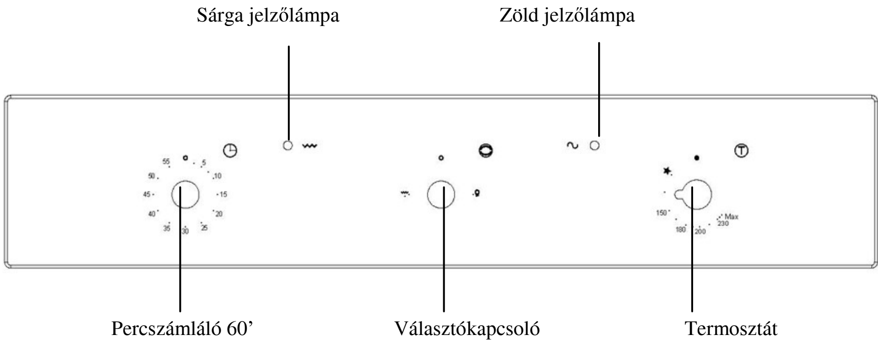
- Ha a termosztátgombot véletlenül elcsavarják és a sütő égőjéhez megindul a gázáramlás.
- Ha az égő lángja véletlenül kialszik.
- Ha kimarad a vezetékes gázellátás.

A termosztát egy megállító szerkezettel van felszerelve, mely megakadályozza, hogy a sütőnek a maximális hőmérsékletről a takarékra állításakor az égő kialudjon. Az égőnek a takarék állásról való kioltásához elegendő könnyedén benyomni a gombot és elforgatni, hogy a gombon levő jel a kezelőtáblán levő fix jellel egybeessen.

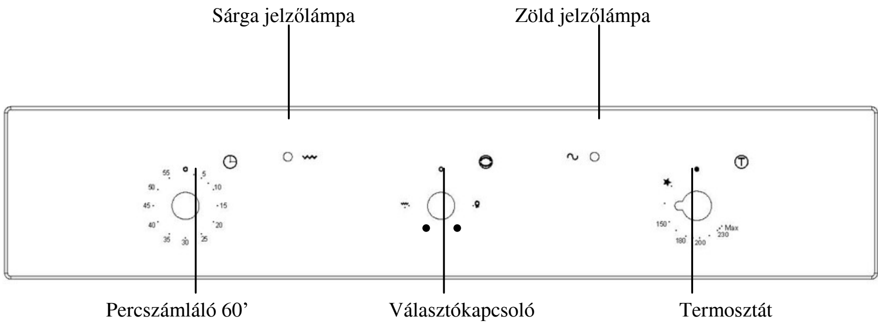
MEGGYÚJTÁS: az égőt nyitott ajtóval kell meggyújtani. Ha az ajtó csak résre nyitott, egy biztonsági szerkezet blokkolja az égők automatikus meggyújtását.

SÜTŐ FUNKCIÓK

FLG 202



FLG 203



Jelzőlámpa

Ha a választókapcsoló gombja a 0-val jelölt alapállástól eltérő bármely állásban van, kigyullad a zöld jelzőlámpa. A sárga jelzőlámpa az elektromos grill működését jelzi.

A választókapcsoló gombja

A kapcsoló révén választhat a sütő funkciói közül.

A elektromos grill választókapcsoló használata és jelölései

: **SÜTŐ LÁMPA**

: **GRILL**

Ez a sütési mód különösen javasolt az ételek gyors pirításához. A grillezésnél a sütő ajtaját nyitva kell hagyni és a gombvédőt fel kell szerelni.

: **GRILL + NYÁRS (csak FLG 203)**

Ez a sütési mód az ételek pirítására alkalmas. A sütő ajtaját nyitva kell hagyni és a gombvédőt fel kell szerelni. A választókapcsoló ebben az állásban automatikusan bekapcsolja a grillezőt és a nyársat.

: **NYÁRS (csak FLG 203)**

A sütés befejeztével ez a funkció egyenletesen melegen tartja és forgatja a nyárson sült ételt.

Figyelmeztetés: ha az elektromos grill működése alatt véletlenül elfordítaná a termosztát gombját, egy biztonsági szerkezet leállítja a grill funkciót. A grill újbóli bekapcsolásához elegendő a sütő gombját elfordítani úgy, hogy a gombon levő 0 jelzés a kezelőtábla fix jelzésével egybeessen.

A sütő termosztátgombja

A gombbal beállíthatja az elkészítendő étel sütéséhez legmegfelelőbb hőmérsékletet. A gombnak az órairánnyal ellenkező elforgatásával a 150° és a maximális közötti tetszőleges értékre állíthatja be a hőmérsékletet . A sütő kikapcsolásához forgassa vissza a gombot úgy, hogy a gombon levő jelzés a kezelőtábla fix jelzésével egybeessen.

Mechanikus 60 perces percszámláló

A percszámlálót maximum egy órára lehet beállítani. Forgassa el a gombot az óra járásának irányába a 60. perc állásba, majd vissza a kívánt időnek megfelelő állásba. Amikor a beállított idő letelt, hangjelzés hallatszik, majd automatikusan megszakad. A percszámláló a hangjelzés elhangzásakor nem szakítja meg a sütő működését.

MIELŐTT HASZNÁLATBA VENNÉ A SÜTŐT – ELŐVIGYÁZATOSSÁGOK ÉS ÁLTALÁNOS TANÁCSOK

- Bármely karbantartási vagy tisztítási művelet megkezdése előtt áramtalanítsa a sütőt.
- Kizárólag szakképzett szerelő végezheti a sütő javítását és egyéb beavatkozásokat.
- Ellenőrizze, hogy a sütő közelében használt egyéb háztartási készülékek tápvezetékei ne érintkezzenek a sütő meleg részeivel és ne akadhassanak be az ajtajába.
- Tartsa távol a gyermekeket a sütőtől, amikor be van gyújtva, illetve amikor használat után még forró.
- A forró sütőből konyhai kesztyűvel vegye ki a lábosokat és egyéb tartozékokat.
- Ne fedje le alufólia lapokkal a sütő alját.
- Ne helyezzen gyúlékony anyagokat a sütőbe, melyek a sütőt véletlen bekapcsolásakor meggyulladhatnak.
- A sütő használata után ellenőrizze, hogy a gomb a kikapcsolt állásban van-e, és zárja el a gázellátó cső elzárócsapját vagy a gázpalack csapját.
- Ne használja sütőteret gyúlékony anyagok tárolására.
- A sütő ventillátorral van felszerelve, mely a bútor belsejének és a sütő részeinek hűtésére szolgál, a keletkező légáram a kezelőtábla alatti nyílásból érzékelhető.

  A ventillátor a sütő begyújtásakor azonnal bekapcsol, és a sütő kikapcsolását követően még kb. 10-30 percig működik. (a sütő hőmérsékletének függvényében).

  Ha a ventillátor nem működik, ne használja a sütőt és forduljon a szervizhez.

  Áramszünet esetén ne használja a sütőt;

  ha a sütő használata közben kimarad az áram, kapcsolja ki a sütőt és ne használja, míg helyre nem áll az áramszolgáltatás.

  A grill funkció során a ventillátor csukott és nyitott ajtónál egyaránt beindul, és az előző funkciónál leírtakkal megegyezően áll le.
- A sütés alatt az ajtó belső oldala bepárásodhat.
- A sütő elérhető részei a használat során felforrósodnak, ezért tartsa távol a

gyermekeket és a fogyatékkal élő személyeket a sütő használata alatt és közvetlenül utána, abban az esetben, ha nem lehetséges, hogy egy felnőtt folyamatosan felügyelje a sütőt a használati és kihűlési idő alatt.

- Ne helyezzen súlyos tárgyakat az ajtóra, mert ezzel a sütőteret és az ajtó pántjait károsíthatja.
- Ne zárja el a hűtő- vagy az égéstermék-elvezető nyílásokat.
- Ha a sütő égő gombja egyre nehezebben forgatható, hívja a szervizt, mert a csap cserére szorul.

Figyelem: a fogyasztás csökkentése és a túlmelegítés elkerülése érdekében tartsa csukva a sütő ajtaját, kivéve, ha egyes esetekben ettõl eltérő utasítás szerepel az útmutatóban.

A SÜTŐ BEGYÚJTÁSA

A sütő elektromos gyújtóval van felszerelve. A sütő begyújtásához nyissa ki teljesen az ajtót. Nyomja meg a termosztátgombot és forgassa el az óra járásával ellenkező irányba, a maximális gázellátás állásba. Nyomja be teljesen a gombot az elektromos gyújtó működtetéséhez, és tartsa néhány másodpercig - 15 másodpercnél nem tovább - benyomva ;
ha az égő nem gyullad be 15 másodpercen belül, tartsa teljesen nyitva az ajtót és várjon legalább egy percet, mielőtt újra próbálkozna.
FIGYELEM: amikor először gyújtja be a sütőt, a begyújtási műveletet többször meg kell ismételni a gázcsőben levő levegő miatt. Amikor a láng ég, tartsa néhány másodpercig benyomva a termosztát gombját, ezzel bekapcsolja a biztonsági szelepet, mely ellenkező esetben megszakítja gázellátást. A sütő alján levő nyílásokon keresztül ellenőrizze, hogy ég-e a láng, és ha a begyújtás nem volt sikeres, ismételje meg a fenti műveletet.
Az égő megfelelő működését csukott ajtóval kell ellenőrizni.

A SÜTŐ HASZNÁLATA ALATT

Tartsa csukva az ajtót és ellenőrizze a ventillátor megfelelő működését. Ha a ventillátor nem működik, végezze el az alábbiakat:

1. ellenőrizze, hogy nincs-e áramszünet: ha ez a hiba oka, szakítsa meg a sütést, kapcsolja ki a készüléket és várja meg az áramellátás helyreállítását.
2. ha nincs áramszünet, ne használja a sütőt és forduljon a szervizhez.

Ha a sütés során kinyitja az ajtót, a ventillátor leáll, hogy a forró levegő ne áramoljon a felhasználó felé; amikor becsukja az ajtót, a ventilátor újraindul; ha ez nem történne meg, végezze el az 1. és 2.pontban leírt ellenőrzéseket.

A grill használata

Helyezze a grillezendő ételt a grillező rácsra vagy egy alacsony peremű serpenyőbe. A rácsot a legmagasabb szintre, a zsírgyűjtő serpenyőt pedig az alatta levő szintre kell elhelyezni. Ennél a sütési módnál nyitva kell tartani a sütő ajtaját (8. ábra), azaz félig hajtsa be az ajtót és támassza a gombvédőre. A grill funkció alatt a hűtőventillátor azonnal bekapcsolódik. Az ételfajta függvényében (pl. hús, hal, szárnyas stb.) a grillezett ételt többször áét kell forgatni, hogy mindkét oldalát érje az infravörös sugárzás.

A hozzávetőleges sütési idők az alábbiak:

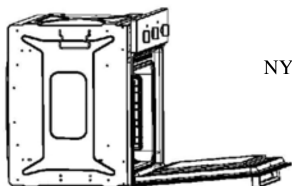
Grillezendő étel	Sütési idő percben felül	alul
Közepes vagy vékonyra vágott húsok	6	4
Normál húsok	8	5
Megtisztított hal	10	8
Hal (pl. pisztráng, lazac)	15	12
Kolbász	12	10
Toast	5	2

FIGYELEM:

A sütő elérhető részei a használat során felforrósodnak, ezért tartsa távol a gyermekeket és a fogyatékkal élő személyeket a sütő használata alatt és közvetlenül utána.

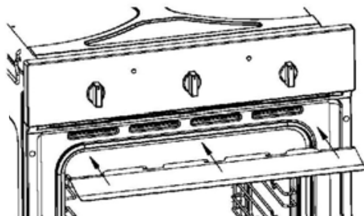
abban az esetben, ha nem lehetséges, hogy egy felnőtt folyamatosan felügyelje a sütőt a használati és kihűlési idő alatt.

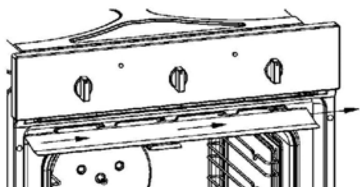
A GOMBVÉDŐ HASZNÁLATA (8. ábra)



NYISSA KI A SÜTŐ AJTAJÁT.

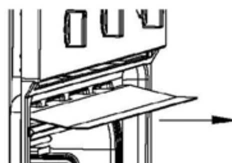
ILLESSZE BE A GOMBVÉDŐT A NYÍLÁSOKBA

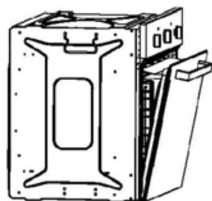




TOLJA JOBBRA ÉS PATTINTSA BE A GOMBVÉDŐT

HÚZZA MAGA FELÉ A GOMBVÉDŐT ÉS ELLENŐRIZZE, HOGY RÖGZÍTVE VAN-E





CSUKJA BE A SÜTŐ AJTAJÁT.

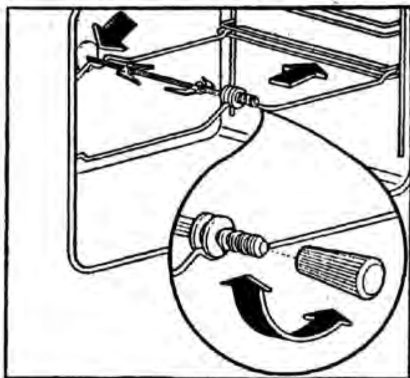
FIGYELEM:

A sütés során a gombvédő erősen felforrósodik.
Használjon konyhai kesztyűt.

A nyárs használata (9. ábra)

A gázsütőkben a nyárs a grillezővel együtt használható. Készítse el a nyársat a hússal, rögzítse két villával, ezután :

9. ábra



- Illessze be a nyárs foglalatába a tartót.
- Csavarja le a nyelet
- Helyezze a zsírgyűjtő serpenyőt a legalacsonyabb szintre.
- Helyezze a deflektort az előlap alsó részére
- A deflektorral kitámasztva hagyja nyitva résnyire az ajtót
- A sütés befejeztével csavarja vissza a nyárs nyelét és vegye ki a nyársat a sütőből.

A sütő használata

Állítsa a termosztát gombját a kívánt értekre (150° és a maximális között). Az ételek berakása előtt tanácsos a sütőt a kívánt hőmérsékletre előmelegíteni. A különösen zsíros ételek esetében nincs szükség a sütő előmelegítésére. Ha mélyhűtött húst készít, állítsa kb. 20°C-kal alacsonyabbra a hőmérsékletet, és süsse a húst a megadott időnél 15 perccel tovább (lásd a táblázatot).

Az alábbi táblázat sütési tanácsokat tartalmaz. A sütési idő az ételek mennyisége és minősége függvényében változó.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

A sütő funkciói típusonként változók: lásd a mellékelt termékleírást.

Ételfajta	Hőfok °C	Szint (alulról számolva)	Sütési idő percben
Felvert tészták sütőformában			Tanácsolt Valós
Kalács vagy kenyér	175	2	55-65
Lepénykenyér	175	3	60-70
Omlós torta	175	3	60-70
Linzertészták sütőformában			
Tortalap	200	3	8-10
Túrós tortalap	200	3	25-35
Gyümölcsös tortalap	200	3	25-35
Kelt tészták sütőformában			
Tortalap	180	3	30-45
Fehér kenyér 1 kg lisztből	200	3	25-35
Aprósütemények			
Linzertészta	200	3	10-15
Fánkok	200	2	35-45
Kekszfélék	200	3	15-20
Lasagna	225	2	40-50
Húsok			
Hosszú sütést igénylő húsok (pl. sült borjú)	200	2	120-150
Rövid sütést igénylő húsok (pl. rostbeef)	200	2	60-90
Egybesült fasírt	200	2	30-40
Szárnyasok			
Kacsa 1 ½ kg	200	2	120-180
Liba 3 kg	200	2	150-210
Sült csirke	200	2	60-90
Pulyka 5 kg	175	2	kb. 240
Vadhús			
Nyúl	200	2	60-90
Őzcomb	200	2	90-150
Szarvascomb	175	2	90-180
Zöldségfélék			
Sült krumpli	220	2	30-40
Főtt zöldségpuding	200	2	40-50
Hal			
Pisztráng	200	2	40-50
Pérhal	200	2	40-50
Pizza	240	3	10-20
Grill			
Rostonsült		4	8-12
Kolbász		4	10-12

Grillcsirke		2	25-35
Borjúsült nyárson 0,6 kg			50-60
Csirke nyárson			60-70

Figyelem
- Az étel berakása előtt a sütőt elő kell melegíteni
- A "Grill" funkciónál tanácsos a grillezett ételt megforgatni
- A fenti adatok hozzávetőlegesek, mert a sütési idő és módozat függ az étel mennyiségétől és az egyéni ízléstől.

A SÜTŐ TISZTÍTÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Fontos: Mielőtt hozzáfogna a sütő karbantartásához, húzza ki a csatlakozó dugót a hálózati dugaljból, vagy áramtalanítsa a tápvezetéket a hálózati főkapcsoló kikapcsolásával.

A sütő tisztítása

- Minden használat után várja meg, míg a sütő kihűl, majd tisztítsa meg a leégett ételmaradékoktól.
- A makacs szennyeződéseket speciális sütőtisztító szerrel lehet eltávolítani a flakonon található útmutatás alapján.
- A sütő külső felületét langyos vízzel átitatott szivaccsal törölje le.
- Ne használjon dörzshatású szereket és eszközöket, acél gyapjú súrolópárnát, elektromos gőztisztítógépet és gyúlékony tisztítószert.
- Az üvegeket ne tisztítsa dörzshatású szerekkel és eszközökkel, mert összekarcolódhatnak.
- A sütő tartozékai mosogatógépben és kézzel, sütőtisztító szerrel egyaránt moshatóak.

FIGYELEM: az alábbi műveletkehez viseljen védőkesztyűt.

A sütő ajtajának leszerelése (10. ábra)

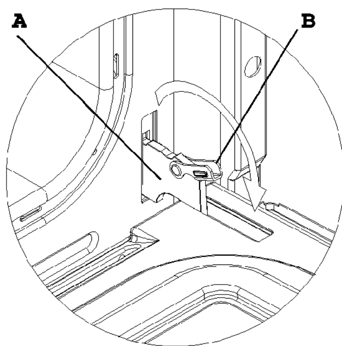
A sütő tisztításának megkönnyítéséhez az ajtó leszerelhető a pántokról:
Az A pántokon 2 db. mozgó B rögzítõelem van.
Amikor a B rögzítõelemek felemelt helyzetben vannak, a pántok kiakaszthatók a foglalatukból.

- Ekkor az oldalainál, a pántok mellett fogva emelje meg az ajtót és húzza kifelé.

Az ajtó visszaszerelése:

- Illessze be a pántokat a horonyba és nyissa ki teljesen az ajtót.
- Forgassa el a B rögzítõelemeket a kezdeti állásba, majd csukja be az ajtót.

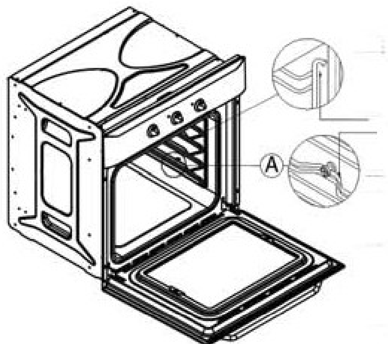
10. ábra



FIGYELEM:
ügyeljen arra, hogy ne vegye le a pántok rögzítését az ajtó kiemelésekor. A pántok igen erős rugós mechanizmussal vannak felszerelve. Sose merítse vízbe a sütő ajtaját.

Az oldalsó tartórácsok tisztítása (ha vannak) – 11. ábra
Az oldalsó tartórácsok leszerelhetők a sütőtér tisztításának megkönnyítése céljából. Nyomja enyhén lefelé az A elemet az ábra szerint.

11. ábra

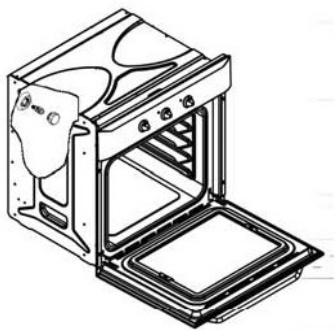


A sütő lámpájának cseréje (12. ábra)

- Áramtalanítsa a sütőt.
- Csavarja le a lámpa búráját.
- A lámpát cserélje ki
- Csavarja fel a lámpa búráját.
- Állítsa vissza az áramellátást

Figyelem: : kizárólag 25W 230V-s, E-14, T 300°C típusú lámpát használjon, kapható a márkaszerviznél.

12. ábra



HIBAKERESÉS

Az égő nem gyullad fel

- A gázcsap nyitva van?
- A gázellátás megszakadt?
- A gázpalack kiürült?
- Az égő nyílásai eltömődtek?

Az égő kialszik

- Ismételje meg a begyújtást úgy, hogy a gombot a maximális hőmérséklet szimbólumára állítja.

Az elektromos gyújtás nem működik

- Kimaradt az áram?

A hűtőrendszer nem működik

- Kimaradt az áram?
- A sütő ajtaja nyitva van?

VEVŐSZOLGÁLAT

Mielőtt a szervizhez fordulna

Ha a tűzhely működésében hibát észlel, tanácsoljuk az alábbiakat:

- *Ellenőrizze, hogy a villásdugó megfelelően csatlakozik-e a hálózati dugaljba;*
- *Ellenőrizze, hogy a gázellátás szabályos-e.*

Ha nem ismeri fel a működési rendellenesség okát:
kapcsolja ki a tűzhelyet, ne próbálkozzon házi javításával és hívja a szervizt.